



## Dame de Montrose, 2. vin til Château Montrose, Saint-Estèphe, Frankrig

Château Montrose er helt klart et af de mest fremtrædende slotte i Saint Estèphe og det kaldes da også Saint Estèphes svar på Château Latour. Slottet har i mere end 300 år kun haft ganske få ejere og slottet har tilmed samme størrelse som i 1855, da det blev placeret i 2. Cru. De 68 hektar vinmarker er beliggende på et grus-plateau, som skråner ned mod floden Gironde.

Historien omkring Château Montrose er yderst omfattende. I korte stræk begynder den med, at jorden hvorpå vinmarkerne i dag er placeret, blev skilt ud fra Château Calon-Ségur i 1778. Herefter ejedes slottet de følgende knap 100 år af familien Dumoulin. I 1866 købte Mr. Dollfuss slottet og han var en energisk og fremsynet herre. Det kan nævnes, at de gæringsfade han benyttede, først for omkring 30 år siden blev skiftet ud med nye rustfrie stålgæringskar. Da han døde, solgte arvingerne slottet til familien Hostein, der få år efter, i 1896 lod slottet gå videre til familien Charmolue. Jean-Louis Charmolue ledede Château Montrose fra 1960 til 2006, men solgte i 2006 til brødrene Martin og Olivier Bouygues.

I dag samarbejder brødrene med Château Haut Brions tidligere winemaker Jean-Bernard Delmas, og de har siden deres første årgang i 2010 lavet vine med særdeles stor elegance.

Druerne til Dame de Montrose stammer fra de samme vinmarker som 1. vinen, men druerne bliver dog høstet fra yngre vinstokke.

### Dame de Montrose, 2. vin til Château Montrose

I duften besidder vinen aromaer af brombær, blåbær og sorte kirsebær. Den afslører også subtile noter af cedertræ og tobaksblade. I smagen genkendes noter af vanilje og lakrids. Det er en klassisk Saint-Estèphe med finesse og elegance.

Vinen kan anbefales til oksekød, kalvekød, vildt og ost.

### Udmærkelser

- 90 point / Decanter.
- 88 point / WineSpectator.
- 92 point / Wine Enthusiast.

*Johs M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • [www.jmk.dk](http://www.jmk.dk) • Mail [info@jmk.dk](mailto:info@jmk.dk)



### Årgang

2017.

### Appellation

Saint-Estèphe AOC.

### Klassifikation

-

### Druerarter

49% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc og 4% Petit Verdot.

### Lagring

Vinen lagres i 12 måneder på franske egetræsfade, hvoraf 30% er nye fade.