



# *La Dame de Montrose*

**Millésime 2010**

---

## Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2010 s'est révélée particulièrement sèche et assez chaude, données climatiques caractéristiques des très grands millésimes de Bordeaux (1929, 1945 ; 1947, 1959, 1961, 1989, 2009). Depuis le printemps, ce climat s'est imposé et s'est maintenu jusqu'à l'aube de l'automne, permettant aux baies de grossir et de mûrir parfaitement. Nous avons pu ainsi attendre les vendanges avec confiance et sérénité en profitant du vignoble d'un seul tenant, homogène et de grande qualité.

La parfaite maturité des raisins, et par-dessus tout, de leurs tanins, a rendu possible la recherche d'un équilibre entre puissance et élégance, ampleur et finesse, le soyeux des tanins et la complexité aromatique d'un grand vin de Montrose.

---

## Date des vendanges

27 septembre – 15 octobre

---

## Assemblage

Cabernet sauvignon : 64 %, Merlot : 36 %

---

## Commentaires de dégustation

Robe dense, noire aux reflets violette.

Nez complexe de griotte, framboise, tabac brun, havane, légèrement vanillé.

Bouche : attaque nette, milieu de bouche ample et frais, finale longue sur des tanins précis et nets. Grande homogénéité dans la dégustation. On retrouve les notes de framboise, vanille et moka. Le boisé est fondu.