



# La Dame de Montrose

Millésime 1992

---

## Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 1992 a été assez doux avec des gelées matinales normales pour la saison. Les pluies ont été modérées. Le mois de mars a été propice à un débourrement relativement précoce qui a commencé pour les merlots à la fin de ce mois. Début avril, les cabernets francs et sauvignons ont suivi avec 5 à 6 jours de décalage. Le développement de la végétation a été très régulier aussi bien pour les merlots que pour les cabernets. Le mois de Mai été marqué par un temps particulièrement chaud et beau pour la saison et la mi-floraison s'est située vers le 6 juin. Le temps s'est alors refroidi et les pluies furent abondantes durant le mois de juin et juillet. Ce temps peu propice à la floraison a provoqué un petit retard et un peu de coulure et de millerandage sur les merlots. A partir de fin juin, l'alternance de chaleur type tropical et d'orages violents a favorisé l'apparition de mildiou ; oïdium et botrytis. Il a fallu faire des traitements intensifs et être très vigilants afin d'obtenir une vendange saine.

La mi-véraison s'est située vers le 10 Août. Le temps du mois de septembre a été variable avec toujours une chaleur lourde et des orages.

*Ce millésime peut être assimilé à 1988 et 1991 qui ont bien réussi à Montrose*

---

## Date des vendanges

23 septembre – 9 Octobre

---

## Assemblage

Cabernet Sauvignon : 29%, Merlot : 59%, Cabernet Franc : 12%

---

## Commentaires de dégustation

Robe : profonde, à reflets brique

Nez : boisé, cacao

Bouche : fruits noirs, tabac brun

Vin frais et puissant

Attaque nette et milieu de bouche ample

Finale persistante et fraîche