



La Dame de Montrose

Millésime 1995

Caractéristiques générales du Millésime

1995 est une année précoce. L'hiver fut clément et le printemps chaud et sec. Le débourrement et la floraison furent précoces et homogènes. Juin et juillet sont chauds et très secs. La mi-véraison est notée le 4 août. Le mois d'août est chaud et très sec ; le cumul des pluies de début avril à fin août s'établit à 150 mm ! Tout cela favorise bien évidemment l'accumulation des sucres et la bonne maturité des tanins. Le volume des baies est faible avec un déficit de l'ordre de 10 % par rapport à la moyenne des années précédentes.

Les raisins sont mûrs, dans de parfaites conditions sanitaires et les rendements s'avèrent légèrement supérieurs à ce que nous avons en 1994. Les Merlots sont très fruités, avec une attaque grasse et beaucoup de chair en bouche. Le Cabernet-Sauvignon présente un bel équilibre acide-tanins ; il est très long en bouche, sans amertume.

Date des vendanges

13 septembre - 26 septembre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 73 %, Merlot : 27 %

Commentaires de dégustation

Robe : rubis.

Nez : brioché, cacao.

Bouche : fruits noirs, cacao.

Vin équilibré, fin et très élégant.

Attaque et milieu de bouche nets.

Finale longue, ample, sur tanins soyeux.