



# *La Dame de Montrose*

*Millésime 2001*

---

## Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 2000-2001 est exceptionnellement doux et pluvieux. Le printemps laisse présager une très belle évolution mais quelques périodes de forte chaleur en juin, juillet, août vont provoquer des blocages végétatifs qui vont freiner l'évolution de la maturité. Contrairement aux craintes suscitées par le climat hivernal, la situation phytosanitaire est très calme et les raisins abordent la période des vendanges en très bon état.

Les vins sont très gras, avec une densité et une viscosité exceptionnelles. Le nez, où paraissent des notes de fruits noirs et un boisé déjà bien fondu, est encore assez fermé.

Le corps est très massif mais également élégant, sans aucun creux. La finale est très longue laissant présager une très longue garde.

---

## Date des vendanges

24 septembre - 9 octobre

---

## Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 63 %, Merlot : 33 %, Cabernet franc : 4 %

---

## Commentaires de dégustation

Robe rubis, sans traces d'évolution.

Nez : moka, tabac froid.

Bouche : réglisse, mûre.

Vin équilibré, souple et harmonieux.

Attaque et milieu de bouche nets, très amples.

Finale persistante et soyeuse.