



# *La Dame de Montrose*

**Millésime 2011**

---

## Caractéristiques générales du Millésime

Neige, sécheresse, canicule, grêle... rien n'aura épargné le vignoble médocain en 2011!

Plus que jamais, ce millésime aura rapproché les viticulteurs de leur environnement et les aura contraints de s'adapter à des conditions climatiques exceptionnelles !

A la vigne, le travail de l'homme fut dur et intense, les efforts répétés, l'attention sans relâche, pour obtenir des raisins tout à fait mûrs.

Au chai, la vinification de chaque cuve fit l'objet de beaucoup d'attention, pour extraire des tanins mûrs, soyeux et précis.

L'équilibre est bon en toute chose. Aussi, nous avons recherché fraîcheur, expression aromatique et précision d'une structure tannique nette, souple et enrobée, pour révéler ce terroir unique que nous respectons tant : celui du Château Montrose.

---

## Date des vendanges

02 septembre – 27 septembre

---

## Assemblage

Cabernet sauvignon : 28 %, Merlot : 72 %

---

## Commentaires de dégustation

La robe est soyeuse, d'une intensité moyenne et d'un beau rouge cerise.

Le nez, très expressif et concentré, légèrement sucré et boisé, mélange des arômes de fruits rouges, framboise et griotte.

L'attaque en bouche, puissante et racé, combine souplesse et tanins serrés.

Une belle longueur en bouche, avec des tanins moins marqués sur la finale.

Un Second Vin, bien équilibré et facile à boire.