



# La Dame de Montrose

Millésime 2015

---

## Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2015 débute par un hiver plus frais que les années précédentes. Le début de saison, doux et plutôt ensoleillé, favorise un débourrement précoce. La fleur, rapide et homogène, intervient début juin grâce aux conditions climatiques exceptionnelles. Les mois de juin et juillet sont secs, marqués par une contrainte hydrique entraînant un net ralentissement du développement de la vigne.

La véraison se déroule de façon précoce et très homogène entre le 21 juillet et le 10 août.

Les averses de septembre nous font mesurer, une fois de plus, les qualités de notre terroir : le drainage se fait parfaitement, et le grand plateau des Cabernets Sauvignon, en bordure d'estuaire, bénéficie du vent asséchant très bénéfique.

Les vendanges débutent dès le 15 septembre avec une équipe de vendangeurs renforcée et des cadences soutenues jusqu'au 8 octobre, date de fin du ramassage.

Les raisins sont de très grande qualité, et nous nous attachons à renforcer encore notre sélection ultra parcellaire, impliquant parfois plusieurs passages à la parcelle, dans la recherche d'une maturité optimale.

Au chai, la chaîne de réception permet un travail de précision : 3 tables de tri sur grappes précèdent un double tri sur baies, optique puis manuel.

Les vinifications, respectueuses de l'identité de notre terroir, se font sur mesure, dans des cuves de tailles adaptées à chacun des 55 lots qui constitueront notre palette d'assemblage. S'y ajoutent les 7 lots issus du travail de précision effectué sur les presses.

A l'assemblage, la richesse des lots nous permet d'être extrêmement précis dans la sélection pour le grand vin, la plus drastique depuis 15 ans.

Les premières dégustations inscrivent ce millésime dans les grandes signatures de Château Montrose.

---

## Dates de vendanges

15 septembre – 8 octobre

---

## Assemblage

Cabernet Sauvignon : 55 %, Merlot : 41 %, Petit Verdot : 4 %

---

## Commentaires de dégustation

D'un rouge foncé intense, la seconde sélection de Château Montrose porte la marque du terroir : un nez puissant et expressif aux arômes complexes de fruits noirs, de boisé fin, de toasté et de fumé.

L'attaque en bouche est riche et ample. Le milieu de bouche rond et tout en harmonie révèle des tanins souples et soyeux. D'une belle longueur, la fin de bouche libère des arômes de fruits bien mûrs.

Ce vin s'apprécie dès ses jeunes années et offre un bon potentiel de garde.