LA DAME DE MONTROSE 2010
ЛЯ ДАМ ДЕ МОНРОЗ 2010

Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Estèphe AOC
Сорта винограда: 64% Каберне Совиньон, 36% Мерло
Содержание алкоголя: 14%

Согласно медокской классификации 1855 года, Château Montrose относится ко второму Grand Cru Classe. На протяжение столетий Шато Монроз производит одно из лучших вин Бордо.
В начале 1800-х Etienne Theodore Dumoulin обнаружил, что его земли, где рос вереск, идеальная гравийная почва для выращивания винограда. Семьей Дюмулен были высажены виноградники и построен замок. Уже в 1815 году вина Монроз были хорошо известны в Сен-Эстефе.
Во время Второй Мировой Войны виноградники Монроз были разрушены, и семье Charmolüe (владевшая замком с 1896 года) пришлось их полностью восстанавливать.
Начиная с 2006 года и по сей день замком управляет другая семья – братья Martin и Olivier Bouygues. Сегодня главным виноделом замка является Herve Berland, четыре десятка дет проработавший в Chateau Mouton Rothschild.

La Dame de Montrose является вторым вином Шато Монтроз, и впервые было выпущено в1986 году в честь Yvonne Charmolue, который единолично управлял Château Montrose с 1944 по 1960 гг.

Винификация и выдержка вина:
Винификация проходит при контролируемой температуре в стальных чанах; там же проводится яблочно-молочное брожение. Выдержка во французских бочках (15% новые баррики) в течение 12 месяцев.

Оценки и рейтинги:
Robert Parker – 94 балла;
James Suckling – 93 балла;
Wine Enthusiast – 93 балла;
Wine Spectator – 91 балла.

Органолептические характеристики:
Цвет: Глубокий, темный с фиолетовыми отблесками.
Аромат: Ярко выражены красные фрукты, вишня, малина, табак, с легким прикосновением ванили.
Вкус: Свежее, с обильными, мягкими танинами. Малина, ваниль, кофе мокко и древесные нюансы.

Гастрономические рекомендации:
Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва,
Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru