

La Dame de Montrose

Millésime 2021

A la vigne

Un millésime de terroir

Marqué par des conditions climatiques contrastées, 2021 prouve, une fois de plus, l'importance de la qualité de notre terroir et son incroyable capacité à atténuer les excès de "Dame Nature".

Ce millésime a nécessité toute l'expérience, l'énergie et la vigilance des équipes du domaine. Un début de saison doux et sec a été suivi d'un printemps pluvieux et frais. La pression des maladies sur le vignoble a été forte, mais efficacement contenue dans le cadre de notre démarche environnementale. Une amélioration des conditions météorologiques début juin a permis une floraison rapide et réussie. L'été frais et sec a réduit la pression des maladies mais a provoqué un léger retard lors de la véraison, à contrario, plutôt lente et inégale. En septembre, la hausse des températures et l'ensoleillement ont permis à nos quatre cépages d'atteindre leur pleine maturité.

Les spécificités intra-parcellaires n'étaient pas aussi explicites que d'habitude à la dégustation des baies et l'expérience des équipes ainsi que leur connaissance approfondie de notre terroir ont été plus que jamais sollicitées ; au moment de la récolte et du pré-assemblage des parcelles, la mémoire collective s'est révélée cruciale pour chaque décision. La qualité des raisins était indéniable. En 2021, La Dame de Montrose confirme son style : un vin séduisant tout en fraîcheur et en équilibre.

Dates de vendanges

Du 21 septembre au 6 octobre

Assemblage

Merlot : 53%, Cabernet Sauvignon : 38%, Petit Verdot : 6%, Cabernet Franc 3%

Commentaire de dégustation

La Dame de Montrose 2021 à une robe rouge bordeaux aux reflets grenat. Le premier nez est délicat, épicé et floral. À l'agitation, on observe des notes de fruits frais tels que la cerise et le cassis, note empyreumatique. La bouche est franche, délicate, ronde et révèle un bel équilibre.