Wijnfiche

Château Montrose - 2e G.C.C. | St.-Estèphe
Frankrijk (SAINT-ESTEPHE) — 2017

Domein

Ch. Montrose

Château Montrose werd opgericht in 1815. De 65 ha wijngaarden van Montrose liggen pal aan de oever van de brede rivier de Gironde. Al in 1855 werden de wijnen van Montrose gerekend tot de beste van de Bordeaux en geklasseerd als 2e Grand Cru Classé. In 1896 kwam Montrose in handen van de Familie Charmolü. In 2006 namen de broers Bouygues het kasteel over. Dit domein produceert wordt ook een 2e wijn gemaakt, La Dame de Montrose.

Vinificatie

De oogst vindt plaats onder ideale omstandigheden. Het team, van ongeveer honderd pickers, verzamelt verschillende percelen, in een zeer vloeiende organisatie. Dit precisiewerk vindt zijn weerklank in de vatkamer, die onlangs is uitgerust met meer dan 90 kuipen met een kleine capaciteit. De extracties zijn soepel en de maceraties iets korter dan vorig jaar. Voor onze melanges hebben we een rijk aromatisch palet van 82 batches zeer onderscheidende vrije uitloopwijn, die de terroirs waaruit ze komen volledig tot uitdrukking brengen, met 9 batches perswijnen die ons de mogelijkheid bieden om met extreme precisie aan te passen. onze wijnen.

Smaak

De kleur is diep en glanzend. De complexe neus presenteert een prachtige aromatische intensiteit van frambozen, bramen, zwarte bessen en zwarte kersen, gecombineerd met bloemige en minerale tonen. De structuur, krachtig en evenwichtig, onthult de puurheid van het fruit. De mond, vol en elegant, wordt gekenmerkt door de persistentie van sappig fruit en onthult soepele en gesmolten tannines. Een vintage die de signatuur van zijn terroir draagt en een uitstekend verouderingspotentieel biedt.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (76%), Merlot (20%), Petit Verdot (1%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk