Wijnfiche

Château Montrose - 2e G.C.C. | St.-Estèphe
France (SAINT-ESTEPHE) — 2014

Domaine

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.

Vinification

Au chai, dès les premiers remontages, les couleurs se libèrent, denses et profondes. Les degrés sont un peu élevés, mais les équilibres sont bons. Les dégustations de fin de macération laissent présager des cuves d'excellent niveau. La sélection parcellaire se poursuit lors des écoulages. Un travail sélectif sur les vins de presses en barriques permet de créer de nombreuses opportunités pour le futur travail d'assemblage.

Dégustation

La robe est dense et profonde. Le nez, légèrement iodé, est intense et complexe. L'agitation révèle des notes de cassis et de fruits très murs. L'attaque est puissante avec des tanins extrêmement fins et veloutés. Le milieu de bouche, suave et dense, présente une belle expression aromatique. La finale est longue et élégante. Un vin d'une incroyable précision, une des références de Château Montrose.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (61%), Merlot (30%), Petit Verdot (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17 °C

