Wijnfiche

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

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

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales. L'équipe, d'une centaine de vendangeurs effectue un ramassage intra parcellaire, dans une organisation très fluide. Ce travail de précision trouve son écho au cuvier, récemment équipé de plus de 90 cuves de petite capacité. Les extractions sont douces et les macérations légèrement plus courtes que l'an dernier. Pour nos assemblages, nous disposons d'une palette aromatique riche de 82 lots de vin de goutte très typés, exprimant pleinement les terroirs dont ils sont issus, assortis de 9 lots de vins de presse nous offrant la possibilité d'ajuster avec une extrême précision la densité tannique de nos vins.

Dégustation

La robe est profonde et brillante. Le nez complexe, présente une belle intensité aromatique de framboise, mûre, cassis et cerise noire assortie de notes florales et minérales. La structure, puissante et équilibrée, révèle la pureté du fruit. La bouche, ample et élégante, est marquée par la persistance d'un fruit juteux et dévoile des tannins souples et fondus. Un millésime qui porte bien la signature de son terroir et présente un très beau potentiel de garde.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (76%), Merlot (20%), Petit Verdot (1%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 17 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

