Wijnfiche

Château Montrose - 2e G.C.C. | St.-Estèphe
France (SAINT-ESTEPHE) — 2018

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 (17 septembre - 5 octobre) se déroulent dans de parfaites conditions. Au chai, compte tenu de la petite taille des baies (20% plus petites que la moyenne) le rapport marc/jus est définitivement à la faveur du marc. Les premières extractions, plus mesurées que jamais, délivrent rapidement une très belle matière, des jus très concentrés d'une richesse exceptionnelle. Notre travail minutieux sur les presses se poursuit : 6 lots très qualitatifs viennent ainsi compléter les 61 lots de gouttes et enrichir la base de nos assemblages

Dégustation

La robe sombre, d'un pourpre intense et profond, est d'une incroyable densité. Le nez délicat, est d'une grande complexité et libère à l'aération des arômes de fruits noirs et de fleurs blanches accompagnés de subtiles notes fumées. En bouche, l'attaque est ample et d'une richesse aromatique exceptionnelle. Puissante et soyeuse, elle offre une longueur et une finesse incroyables. Un vin racé, élégant et d'une grande précision, portant fièrement la signature de notre terroir.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (72%), Merlot (20%), Petit Verdot (2%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

