



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grand classique

Beschreibung:

Montrose s'est depuis longtemps hissé au niveau des premiers crus.

Degustationsnotiz:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets violet foncé. Bouquet au Cabernet tout simplement royal. Parfums de cassis raffiné, de réglisse et de bois précieux foncé, nuancé de tabac brésilien, avec une odeur de sous-bois et de truffes. Je n'ai que rarement dégusté au tonneau un Montrose d'une telle fraîcheur, avec un parfum de menthe aussi délicat sur un arrière-fond de chocolat noir. La bouche est elle aussi royale de bout en bout, avec son extrait aux arômes de cassis et de myrtille et la même palette qu'au nez, liés – avec un caractère bien musclé – par une astringence exigeante, mais équilibrée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2060

Artikelnummer: 0471409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
A boire:	jusqu'en 2060
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.