



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Toujours une valeur sûre

Description:

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

Profil aromatique:

Bouquet de baies noires très complexe, intenses nuances de terroir et baies de cassis fraîchement cueillies. En deuxième nez viennent de notes de gelée de sureau, de chocolat, de tabac blond et un délicat parfum d'iris. Bouche complexe à la texture veloutée, superbe richesse d'extrait, tannins mûrs et serrés, un athlète parfait qui révèle une énorme densité, mais également de la précision. Astringence royale dans la finale concentrée et interminable de baies noires, de bois de santal et de graphite.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: St-Estèphe AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2070

N° article: 0471423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Parker 99/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20
A boire:	2030-2070
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.