



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

À acheter sans hésiter

Description:

Le Château Montrose compte parmi les grands monuments de la rive gauche et présente, avec le millésime 2025, un vin d'une intensité impressionnante. La qualité exceptionnelle du cabernet sauvignon lui confère une profondeur, une structure et une précision aromatique exceptionnelles. Malgré sa concentration, Montrose ne semble jamais lourd, mais conserve une fraîcheur, une tension et un équilibre remarquables. Des tanins puissants et parfaitement définis, ainsi qu'une harmonie interne exceptionnelle, confèrent au vin une dimension presque intemporelle. Un grand Saint-Estèphe doté d'un potentiel de garde exceptionnel, qui souligne de manière impressionnante le potentiel extraordinaire du millésime.

Profil aromatique:

Bouquet profond, cerise sauvage, estragon, graphite noir, zeste d'orange. En bouche, il est majestueux, avec une texture soyeuse, une structure tannique dense, mûre et cacaotée, une race vibrante, un corps bien charpenté. Dans une finale concentrée et interminable, ce géant s'étire à l'infini, avec une noble note salée et une fraîcheur envoûtante.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2033-2075

Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc

N° article: 0471425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 100/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 99/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc
A boire:	2033-2075
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.