



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grand Montrose-Kino

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Les parfums mûrs et profonds de Cabernet marquent le bouquet intense aux nuances rappelant la truffe, les mûres, le bois précieux et le pumpernickel, le Merlot quant à lui y amène de subtiles notes de chocolat. Si au nez il a déjà quelque chose de royal, en bouche il est impressionnant de solidité, puissant, racé et d'une astringence exigeante, avec des saveurs de malt, de réglisse et de poivre du Sichuan. Il est d'une majestueuse harmonie.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2060

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.