



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Toujours une valeur sûre

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Saveur d'une profondeur majestueuse et concentrée, qui rappelle les millésimes 1996 ou 2016. Peut aisément vieillir, extrêmement discret mais plein d'arômes persistants. Une grande classe en matière d'arômes et de saveurs, comme on l'attend pour un grand vin du Médoc: ardoise, pierres concassées, cassis savoureux, réglisse, notes de fumée et de cendres froides. Après cinq minutes dans le verre, apparaissent des baies très sucrées. Le tout est juteux et délicieux et vous amène à sourire - Decanter

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: 14.5%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0471419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.