MÖVENPICK
VINS

Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Toujours une valeur sûre

Description:
Château Montrose figure depuis le classement de 1855 parmi les Deuxièmes Grands Crus Classés et compte aujourd'hui parmi les grandes références de Saint-Estèphe. Sur le plan qualitatif, le Château est depuis longtemps cité aux côtés des plus grands vins du Médoc. Son vignoble, presque entièrement regroupé d'un seul tenant, se situe directement au bord de la Gironde et repose sur de profonds sols graveleux. La proximité de l'eau exerce un effet modérateur sur les températures, tandis que les terrasses de graves bien drainées offrent des conditions idéales, notamment au Cabernet Sauvignon. Sur le plan stylistique, Montrose est traditionnellement synonyme de Bordeaux puissants, dotés d'une structure affirmée et d'une remarquable longévité. Mais derrière cette matière se trouvent tout autant de précision et de finesse: puissance et profondeur s'allient à la fraîcheur et à des tanins à grain fin. C'est précisément cet équilibre qui fonde l'exceptionnel potentiel de garde de Montrose. Dans sa jeunesse, le vin se montre affirmé, épicé et tendu; avec le vieillissement en bouteille, il gagne en complexité, en souplesse et en profondeur aromatique.
Profile aromatique:
Bouquet incroyablement complexe, aux subtiles notes de cerise sauvage, de réglisse et de gelée de groseille rouge, puis en deuxième nez, de thym séché, de graphite et de lilas. Bouche dynamique, soyeuse et racée, avec un extrait salin, des tannins serrées et mûrs, un corps parfaitement sculpté. Il séduit par sa magnifique précision et sa profondeur impressionnante. Explosion de cassis dans la finale concentrée et persistante, avec des touches minérales et une sublime astringence. " A great terroir vintage " et donc clairement le meilleur vin de St-Estèphe.
Va bien avec:
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
Appellation:	St-Estèphe
Producteur:	St-Estèphe AOC
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Prêt à boire:	2029–2060
Raisins:	100% Cabernet Sauvignon
N° article:	0471421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Parker 97/100, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 19+/20
Raisins:	100% Cabernet Sauvignon
Prêt à boire:	2029–2060
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Barrique
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch