



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:

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.

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: 2029-2060

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0471421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	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
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	2029-2060
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.