



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:

Note marquée de graphite dans le bouquet dense et profond, aux nuances de bois précieux exotique et de lilas, sur des touches de poivre noir de montagne, de pâte d'olive et de cerise sauvage. Bouche complexe et soyeuse, racée et énergique, avec un extrait granuleux et une belle puissance. Il reflète parfaitement l'ADN de Montrose avec ses tannins exigeants et son corps puissant aux muscles parfaitement définis. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée aux nuances de baies noires et de terroir.

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
Vol. alcool: 14.5%
A boire: 2032-2065
Artikelnummer: 0471422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Falstaff 99+/100, James Suckling 97-98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 20/20
A boire:	2032-2065
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.