



## 2017 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

«C'est l'un des meilleurs Montrose que j'aie jamais dégusté!» Lisa Perroti

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Grenat, violet sur le disque. Bouquet royal de cerises sauvages, de tabac à pipe parfumé et de violettes, puis en deuxième nez de groseilles rouges, d'olives noires et de genièvre. Palais complexe, ferme et d'une grande puissance. Feu d'artifice de jus de griottes fraîches et de minéralité dans la longue finale se terminant par une profonde astringence. Ce Montrose classique rappelle le millésime 1996 - avec un énorme potentiel de garde ! Le Cabernet Sauvignon est un atout évident, il entre donc pour plus de 70% dans la composition du 1er vin. A l'instar de l'année dernière, il s'agit là du meilleur vin de St-Estèphe.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

St-Estèphe

**Producteur:**

Château Montrose

**Notation(s):**

Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

2030–2060

**Cépage(s):**

76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Référence:**

0471417

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Apogée:** 2030–2060  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** 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.