



## 2016 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

L'indétrônable Nr 1 du Médoc

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Pourpre très foncé, violacé sur le disque. Bouquet concentré de baies bleues, sur des parfums de noix de coco et de violette, puis de baies des bois, de bois précieux et de réglisse. Dans la bouche puissante, il brille par sa grande élégance en développant une opulence de pulpe de mûre et de jus de prunelle frais, de la fraîcheur et de la verve. Des saveurs de cerises sauvages, de poivre noir de montagne et de bonbons au cassis accompagnent la très longue finale. Un Montrose très précis et élégant, une parfaite image du millésime ! Le numéro 1 incontestable du Médoc !

**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 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Cépage(s):**

68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

**Référence:**

0471416

## 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 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100  
**Cépage(s):** 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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.