



## 2019 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Toujours une valeur sûre

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Saveur d'une profondeur majestueuse et concentrée, qui rappelle les millésimes 1996 ou 2016. Peut aisément vieillir, extrêmement discret mais plein d'arômes persistants. Une grande classe en matière d'arômes et de saveurs, comme on l'attend pour un grand vin du Médoc: ardoise, pierres concassées, cassis savoureux, réglisse, notes de fumée et de cendres froides. Après cinq minutes dans le verre, apparaissent des baies très sucrées. Le tout est juteux et délicieux et vous amène à sourire - Decanter

**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):**

WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Cépage(s):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Référence:**

0471419

## 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):** WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.