



2014 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:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur la frange. Bouquet en retenue, boisé et révélant plus d'épices que de fruit. Le deuxième nez développe des parfums de bois précieux, tabac dominicain et poivre en grains, mais le vin ne s'y dévoile pas encore vraiment. Les tannins massifs montrent néanmoins les premières rondeurs et un charme fruité encore discret ; les saveurs semblent encore encapsulées. C'est un Montrose introverti qui ne montrera que dans quelques années où son évolution le mènera, mais il suit déjà la direction d'un solide grand classique. Celui qui cherche un vin de garde pour ses enfants de ce millésime et qui mise sur l'avenir à long terme sera parfaitement satisfait. Hervé Berland : "Nous avons beaucoup travaillé dans les chais et dans les vignes, particulièrement à la séparation des parcelles. Nous nous sommes également focalisés sur le vin de presse, dont nous avons eu près de 250 barriques, soit plus que d'habitude, car nous étions convaincu de la maturité des tannins. En interne, nous avons même déjà fait certains parallèles avec le millésime 2010 ! » Je l'ai dégusté à nouveau dans le calme chez Ulysse Cazabonne et son potentiel me semble toujours aussi énorme. Il est cependant difficile d'accès, tant ses arômes restent renfermés.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):	Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2054
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0471414

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): Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Cépage(s): 61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2054
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.