



2012 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-grenat saturé, dense au centre, reflets lilas sur le disque. Le bouquet est plus ouvert que lors des dégustations en primeur, il révèle des parfums de café, de réglisse, d'olives noires, ainsi que de subtiles notes fumées et des nuances fleuries, viennent ensuite de jolies touches de fruits secs en soutien. La bouche à l'astringence encore exigeante est compacte et charnue, encore un peu rugueuse sur les tannins.

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):	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0471412

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): James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2050
Vol. alcool: 13.0 %
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.