



2024 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Le primus de St-Estèphe

Description:

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

Note de dégustation:

Bouquet de baies noires très complexe, intenses nuances de terroir et baies de cassis fraîchement cueillies. En deuxième nez viennent de notes de gelée de sureau, de chocolat, de tabac blond et un délicat parfum d'iris. Bouche complexe à la texture veloutée, superbe richesse d'extrait, tannins mûrs et serrés, un athlète parfait qui révèle une énorme densité, mais également de la précision. Astringence royale dans la finale concentrée et interminable de baies noires, de bois de santal et de graphite.

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 19.5/20, James Suckling 96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20, Vinum 96–98/100

Eleavage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: 2030–2068

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Cabernet Franc

Référence: 0471424

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 19.5/20, James Suckling
96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20,
Vinum 96–98/100
Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3%
Cabernet Franc
Apogée: 2030–2068
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.