



2011 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grand Bordeaux

Description:

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

Note de dégustation:

63 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot. 35 hl/ha. Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet compact, profondément complexe, dont le fruité exprime surtout les fruits noirs, et dont la note florale apporte une fine senteur de géranio. Mais les arômes primaires ne se livrent guère, car ce bouquet est pour l'heure peu communicatif. Au deuxième nez, olives noires, boisé raffiné, pain bis, goudron et truffe d'été avec une pointe de menthe qui ajoute sa fraîcheur. Ferme, gouleyant en bouche, tanins et astringence en belle harmonie. Un grand Bordeaux, auquel il manque toutefois une chaleur intérieure pour qu'il soit carrément grandiose. Il faut dire que pour le Montrose, les grands millésimes sont finalement toujours des années chaudes. Mais attendons de voir le début de son apogée, car il se peut, et je le souhaite, que je remonte alors sa note. Rendez-vous dans une quinzaine d'années.

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 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2060
Référence:	0471411

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 92/100, Parker 89+/100, René Gabriel 18/20
Apogée: jusqu'en 2060
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.