



2015 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grand Montrose-Kino

Description:

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

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Les parfums mûrs et profonds de Cabernet marquent le bouquet intense aux nuances rappelant la truffe, les mûres, le bois précieux et le pumpernickel, le Merlot quant à lui y amène de subtiles notes de chocolat. Si au nez il a déjà quelque chose de royal, en bouche il est impressionnant de solidité, puissant, racé et d'une astringence exigeante, avec des saveurs de malt, de réglisse et de poivre du Sichuan. Il est d'une majestueuse harmonie.

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): Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc

Référence: 0471415

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): Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100,
Parker 95/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4%
Cabernet Franc
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.