



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grande classico

Beschreibung:

Il Montrose è da tempo salito al livello dei cru principali.

Degustationsnotiz:

Porpora estremamente scuro con profondi riflessi violacei. Un bouquet di Cabernet semplicemente regale. Raffinato ribes nero, liquirizia e legno scuro pregiato, con un accenno di tabacco brasiliano, sottobosco e tartufo. Raramente ho assaggiato un Montrose così fresco dalla botte, con una così delicata fragranza di menta su uno sfondo di cioccolato fondente. Anche il palato è regale dall'inizio alla fine, con il suo estratto di aromi di ribes nero e mirtillo e la stessa tavolozza del naso, legati - con un carattere molto muscoloso - da un'astringenza esigente ma equilibrata.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Artikelnummer: 0471409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Da bere:	da subito fino al 2060
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.