



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ancora una scommessa sicura

Descrizione:

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

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso di bacche scure, con intense sfumature di territorio e ribes nero appena raccolto. Seguono note di gelatina di sambuco, cioccolato, leggero tabacco e un delicato accenno di iris. Palato complesso con una texture vellutata, superba ricchezza di estratto, tannini maturi e stretti, un atleta perfetto che rivela enorme densità ma anche precisione. Astringenza reale nel finale concentrato e infinito di bacche scure, legno di sandalo e grafite.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2070

Numero articolo: 0471423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 99/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20
Da bere: 2030-2070
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.