



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Consiglio vivamente l'acquisto

Descrizione:

Château Montrose è uno dei grandi monumenti della riva sinistra e, nell'annata 2025, presenta un vino dall'intensità impressionante. L'eccezionale qualità del Cabernet Sauvignon gli conferisce una profondità, una struttura e una precisione aromatica straordinarie. Nonostante la sua concentrazione, Montrose non risulta mai pesante, ma conserva una notevole freschezza, tensione ed equilibrio. Tannini potenti e perfettamente definiti e una straordinaria armonia interna conferiscono al vino una dimensione quasi senza tempo. Un grande Saint-Estèphe con uno straordinario potenziale di invecchiamento, che sottolinea in modo impressionante l'eccezionale potenziale dell'annata.

Profilo aromatico:

Profumo intenso, ciliegia selvatica, dragoncello, grafite scura, scorza d'arancia. Al palato regala con una consistenza setosa, una struttura tannica fitta, matura e simile al cacao, una vivace grinta, un corpo ben scolpito. Nel finale concentrato e interminabile il gigante si allunga sempre di più, nobile nota salina, freschezza seducente.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2033-2075

Varietà d'uva: 77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0471425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	77% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2033-2075
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.