



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ancora una scommessa sicura

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Colore granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il bouquet è più aperto rispetto alle degustazioni en primeur e rivela sentori di caffè, liquirizia e olive nere, oltre a sottili note affumicate e sfumature floreali, seguite da graziosi tocchi di frutta secca. Il palato è compatto e corposo, ancora un po' ruvido sui tannini, ma comunque impegnativo in termini di astringenza.

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: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2050
Vol. alcolici:	13.0%
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.