



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:

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati ai margini. Il bouquet è sobrio, legnoso e rivela più spezie che frutta. Al secondo naso si sviluppano aromi di legni pregiati, tabacco dominicano e grani di pepe, ma il vino non si rivela ancora veramente. I tannini massicci mostrano comunque la prima rotondità e un fascino fruttato ancora discreto; i sapori sembrano ancora incapsulati. Si tratta di un Montrose introverso che solo tra qualche anno mostrerà dove la sua evoluzione lo porterà, ma che si sta già dirigendo nella direzione di un solido classico. Chi cerca un vino da conservare per i propri figli in questa annata e scommette sul futuro a lungo termine, sarà perfettamente soddisfatto. Hervé Berland: "Abbiamo lavorato molto in cantina e nei vigneti, in particolare sulla separazione delle parcelle. Ci siamo anche concentrati sul vino da pressatura, di cui abbiamo avuto quasi 250 botti, più del solito, perché eravamo convinti della maturità dei tannini. Internamente, abbiamo persino fatto alcuni parallelismi con l'annata 2010! L'ho assaggiato di nuovo nella quiete di Ulysse Cazabonne e il suo potenziale sembra enorme come sempre. Tuttavia, è difficile accedervi, poiché i suoi aromi rimangono così chiusi.

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

Produttore: St-Estèphe AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2054

Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2054
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.