



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un grand Montrose-Kino

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Aromi maturi e profondi di Cabernet segnano l'intenso bouquet, con sfumature che ricordano il tartufo, le more, i legni pregiati e il pumpernickel, mentre il Merlot aggiunge sottili note di cioccolato. Se il naso è già regale, al palato è impressionantemente solido, potente, impetuoso e con un'astringenza impegnativa, con sapori di malto, liquirizia e pepe di Sichuan. È maestosamente armonico.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikellnummer: 0471415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2060
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.