



## Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

L'indiscusso n. 1 del Médoc

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Porpora molto scuro, violaceo sul disco. Bouquet concentrato di bacche blu, con note di cocco e violetta, seguite da frutti di bosco, legni pregiati e liquirizia. Al palato potente, brilla con grande eleganza, sviluppando un'opulenza di polpa di mora e succo fresco di prugnola, freschezza e verve. Aromi di ciliegie selvatiche, pepe nero di montagna e dolci di ribes nero accompagnano il lunghissimo finale. Un Montrose molto preciso ed elegante, che rispecchia perfettamente l'annata! Il numero 1 indiscusso del Médoc!

### **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:** 2026-2060

**Varietà d'uva:** 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0471416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 99/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 20/20                            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc  |
| <b>Da bere:</b>       | 2026-2060  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale   |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%  |
| <b>Servier:</b>       | 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. |