



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"È uno dei migliori vini Montrose che abbia mai assaggiato!" Lisa Perroti

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato, viola sul disco. Bouquet regale di ciliegie selvatiche, tabacco da pipa profumato e violette, seguito da ribes rosso, olive nere e ginepro. Complesso, deciso e potente al palato. Un fuoco d'artificio di succo fresco di ciliegia Morello e mineralità sul finale lungo e profondamente astringente. Questo Montrose classico ricorda l'annata 1996, con un enorme potenziale di invecchiamento! Il Cabernet Sauvignon è una risorsa ovvia, con oltre il 70% del primo vino. Come l'anno scorso, questo è il miglior vino di St-Estèphe.

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: 13.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
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.