



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:

Profondità di gusto maestosa e concentrata, che ricorda le annate 1996 o 2016. Può invecchiare facilmente, estremamente discreto ma ricco di aromi persistenti. Aromi e sapori di classe, come ci si aspetta da un grande vino del Médoc: ardesia, pietrisco, ribes nero sapido, liquirizia, note di fumo e cenere fredda. Dopo cinque minuti nel bicchiere, compaiono frutti di bosco molto dolci. Il tutto è succoso e delizioso e fa sorridere - Decanter

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: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnnummer: 0471419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere: 2030-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.