



Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un capolavoro premiato con il supremo rating da Parker

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Denso bouquet di ciliegia selvatica, con delicate note di lilla e pepe di montagna della Tasmania. Succo di sambuco, tabacco brasiliano e fine mineralità al secondo naso. Il palato è concentrato e setoso, con estratto maturo, tannini stretti e un corpo muscoloso. Finale esplosivo di piccoli frutti scuri, con una bella nota salata e grafite - un vino molto grande con un enorme potenziale di invecchiamento, che crescerà e potrebbe unirsi al grandioso 2016.

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: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0471420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Drinks Business 98-100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.