



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:

Bouquet incredibilmente complesso, con note sottili di ciliegia selvatica, liquirizia e gelatina di ribes rosso, seguite da timo secco, grafite e lillà. Il palato è dinamico, setoso e filante, con un estratto salino, tannini stretti e maturi e un corpo perfettamente scolpito. Seduce per la sua magnifica precisione e l'impressionante profondità. Un'esplosione di ribes nero sul finale concentrato e persistente, con note di mineralità e astringenza sublime. "Un'annata di grande terroir e chiaramente 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

Produttore: St-Estèphe AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2060

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0471421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93-95/100, Vinum 18,5/20, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2029-2060
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.