



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:

Una marcata nota di grafite nel bouquet denso e profondo, con sentori di legno pregiato esotico e lillà, e tocchi di pepe nero di montagna, pasta di olive e ciliegia selvatica. Il palato è complesso e setoso, impetuoso ed energico, con un estratto granuloso e grande potenza. Riflette perfettamente il DNA di Montrose con i suoi tannini esigenti e un corpo potente con muscoli perfettamente definiti. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato con sfumature di bacche scure e terroir.

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: 14.5%

Da bere: 2032-2065

Artikelnummer: 0471422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Falstaff 99+/100, James Suckling 97-98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 20/20
Da bere:	2032-2065
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.