



2017 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

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

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Montrose

Valutazioni:

Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0471417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2030-2060
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.