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, 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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch