



2016 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

L'indisusso n. 1 del Médoc

Descrizione del vino:

Il Montrose è da tempo salito al livello dei crus di prima categoria.

Nota di degustazione:

Porpora molto scuro, violaceo sul disco. Bouquet concentrato di bacche blu, con note di cocco e violetta, seguite da frutti di bosco, legni pregiati e liquirizia. Al palato potente, brilla con grande eleganza, sviluppando un'opulenza di polpa di mora e succo fresco di prugnola, freschezza e verve. Aromi di ciliegie selvatiche, pepe nero di montagna e dolci di ribes nero accompagnano il lunghissimo finale. Un Montrose molto preciso ed elegante, che rispecchia perfettamente l'annata! Il numero 1 indisusso del Médoc!

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Montrose
Valutazioni:	Parker 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2060
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0471416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 99/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc
Maturità:	2026-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.