



2018 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ancora una scommessa sicura

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

14,5% vol. Granato saturo, porpora sul disco. Bouquet molto complesso di mora, ciliegia selvatica, essenza di sambuco, cardamomo e succo di prugna. Al secondo naso, verbena, viola e olive nere. Il palato è potente, con una trama complessa e setosa, che rivela un Montrose tipico, accattivante e intensamente muscoloso. Mineralità profonda, grafite, frutti neri e matita sul finale denso e compresso. Questo gigante ha un incredibile potenziale di conservazione e può raggiungere il massimo punteggio una volta raggiunta la perfetta maturazione.

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:

Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2030-2058

Varietà d'uva:

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0471418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2030-2058
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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.