



2019 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ancora una scommessa sicura

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Profondità di gusto maestosa e concentrata, che ricorda le annate 1996 o 2016. Può invecchiare facilmente, estremamente discreto ma ricco di aromi persistenti. Aromi e sapori di classe, come ci si aspetta da un grande vino del Médoc: ardesia, pietrisco, ribes nero sapido, liquirizia, note di fumo e cenere fredda. Dopo cinque minuti nel bicchiere, compaiono frutti di bosco molto dolci. Il tutto è succoso e delizioso e fa sorridere - Decanter.

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:

WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo:

0471419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.