



2020 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un capolavoro premiato con il supremo rating da Parker

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Denso bouquet di ciliegia selvatica, con delicate note di lilla e pepe di montagna della Tasmania. Succo di sambuco, tabacco brasiliano e fine mineralità al secondo naso. Il palato è concentrato e setoso, con estratto maturo, tannini stretti e un corpo muscoloso. Finale esplosivo di piccoli frutti scuri, con una bella nota salata e grafite - un vino molto grande con un enorme potenziale di invecchiamento, che crescerà e potrebbe unirsi al grandioso 2016.

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 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98-100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0471420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2030-2060
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 deccantarlo.