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, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	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

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 100/100, 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 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