2014 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:
Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati ai margini. Il bouquet è sobrio, legnoso e rivela più spezie che frutta. Al secondo naso si sviluppano aromi di legni pregiati, tabacco dominicano e grani di pepe, ma il vino non si rivela ancora veramente. I tannini massicci mostrano comunque la prima rotondità e un fascino fruttato ancora discreto; i sapori sembrano ancora incapsulati. Si tratta di un Montrose introverso che solo tra qualche anno mostrerà dove la sua evoluzione lo porterà, ma che si sta già dirigendo nella direzione di un solido classico. Chi cerca un vino da conservare per i propri figli in questa annata e scommette sul futuro a lungo termine, sarà perfettamente soddisfatto. Hervé Berland: "Abbiamo lavorato molto in cantina e nei vigneti, in particolare sulla separazione delle parcelle. Ci siamo anche concentrati sul vino da pressatura, di cui abbiamo avuto quasi 250 botti, più del solito, perché eravamo convinti della maturità dei tannini. Internamente, abbiamo persino fatto alcuni parallelismi con l'annata 2010! \"L'ho assaggiato di nuovo nella quiete di Ulysse Cazabonne e il suo potenziale sembra enorme come sempre. Tuttavia, è difficile accedervi, poiché i suoi aromi rimangono così chiusi.
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Montrose
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2054
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0471414

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:	Antonio Galloni 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2054
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.

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