2021 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:
Bouquet incredibilmente complesso, con note sottili di ciliegia selvatica, liquirizia e gelatina di ribes rosso, seguite da timo secco, grafite e lillà. Il palato è dinamico, setoso e filante, con un estratto salino, tannini stretti e maturi e un corpo perfettamente scolpito. Seduce per la sua magnifica precisione e l'impressionante profondità. Un'esplosione di ribes nero sul finale concentrato e persistente, con note di mineralità e astringenza sublime. "Un'annata di grande terroir e chiaramente il miglior vino di St-Estèphe.
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 97/100, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2060
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0471421

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 97/100, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2029-2060
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