



## 2012 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:

Colore granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il bouquet è più aperto rispetto alle degustazioni en primeur e rivela sentori di caffè, liquirizia e olive nere, oltre a sottili note affumicate e sfumature floreali, seguite da graziosi tocchi di frutta secca. Il palato è compatto e corposo, ancora un po' ruvido sui tannini, ma comunque impegnativo in termini di astringenza.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Estèphe
<b>Produttore:</b>	Château Montrose
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2050
<b>Varietà d'uva:</b>	57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0471412

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Montrose

2e Cru Classé  
St-Estèphe AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Parker 92+/100  
**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Maturità:** fino a 2050  
**Gradazione alcolica:** 13.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.