



2024 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Il Primus di St Estèphe

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso di bacche scure, con intense sfumature di territorio e ribes nero appena raccolto. Seguono note di gelatina di sambuco, cioccolato, leggero tabacco e un delicato accenno di iris. Palato complesso con una texture vellutata, superba ricchezza di estratto, tannini maturi e stretti, un atleta perfetto che rivela enorme densità ma anche precisione. Astringenza reale nel finale concentrato e infinito di bacche scure, legno di sandalo e grafite.

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:

WeinWisser 19.5/20, James Suckling 96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20, Vinum 96–98/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2068

Varietà d'uva:

80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0471424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 96–97/100, Parker 93–95/100, Score 20/20, Vinum 96–98/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2068
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.