



2018 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Toujours une valeur sûre

Description:

Montrose s'est depuis longtemps hissé au niveau des premiers crus.

Note de dégustation:

14,5 % vol. Grenat saturé, violet sur le disque. Bouquet très complexe de mûre, de cerise sauvage, d'essence de sureau, de cardamome et de jus de prunelle. Avec dans le deuxième nez, de la verveine, de la violette et des olives noires. La bouche est puissante avec une texture complexe et soyeuse, dévoilant un Montrose typique et captivant, intensément musclé. Minéralité profonde, graphite, fruits noirs et mine de crayon dans la finale comprimée et dense. Ce géant est doté d'un potentiel de garde incroyable et peut atteindre le score le plus élevé une fois la parfaite maturité atteinte.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Estèphe

Producteur:

Château Montrose

Notation(s):

Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2030–2058

Cépage(s):

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence:

0471418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montrose

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée: 2030–2058
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.