



2020 Château Montrose

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Un chef-d'oeuvre récompensé de la note suprême par Parker

Description:

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

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet dense de cerise sauvage, sur de délicates notes de lilas et de poivre des montagnes de Tasmanie. Jus de sureau, tabac brésilien et belle minéralité en deuxième nez. La bouche est concentrée et soyeuse, avec un extrait mûr, des tannins serrés et un corps musclé. Finale explosive de petites baies noires, avec une jolie note salée et du graphite – un très grand vin avec un énorme potentiel de garde, il va prendre de l'ampleur et pourra rejoindre le grandiose 2016.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

Parker 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2030–2060

Cépage(s):

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0471420

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):	Parker 100/100, Score 20/20, Drinks Business 98–100/100, Decanter 98/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée:	2030–2060
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.