



2021 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:

Bouquet incroyablement complexe, aux subtiles notes de cerise sauvage, de réglisse et de gelée de groseille rouge, puis en deuxième nez, de thym séché, de graphite et de lilas. Bouche dynamique, soyeuse et racée, avec un extrait salin, des tannins serrées et mûrs, un corps parfaitement sculpté. Il séduit par sa magnifique précision et sa profondeur impressionnante. Explosion de cassis dans la finale concentrée et persistante, avec des touches minérales et une sublime astringence. " A great terroir vintage " et donc clairement le meilleur vin de St-Estèphe.

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):

Parker 97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, WeinWisser 19+/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2029–2060

Cépage(s):

100% Cabernet Sauvignon

Référence:

0471421

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 97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2029–2060
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.