



2022 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:

Note marquée de graphite dans le bouquet dense et profond, aux nuances de bois précieux exotique et de lilas, sur des touches de poivre noir de montagne, de pâte d'olive et de cerise sauvage. Bouche complexe et soyeuse, racée et énergique, avec un extrait granuleux et une belle puissance. Il reflète parfaitement l'ADN de Montrose avec ses tannins exigeants et son corps puissant aux muscles parfaitement définis. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée aux nuances de baies noires et de terroir.

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 99–100/100, WeinWisser 20/20, Falstaff 99+/100, James Suckling 97–98/100

Référence: 0471422

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 99–100/100, WeinWisser 20/20, Falstaff 99+/100, James Suckling 97–98/100
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.