Château Montrose 2023

CHF 150.00 | 10 cl = CHF 20.00

2023 marque un tournant pour le Château Montrose. Alors que jusqu'à présent, le vin était produit à partir d'une sélection d'environ 60 hectares de l'ensemble du domaine, à partir de maintenant, seuls les raisins de 45 hectares de la soi-disant Terrasse 4, le cœur historique du domaine, seront utilisés pour le Grand Vin. C'est ici que les premières vignes ont été plantées en 1815 chez Montrose. L'arôme est profond avec des mûres, du cassis, de la menthe, du lilas et de fines épices de chêne. En bouche, il est corsé et complexe, avec un noyau dense soutenu par des tanins mûrs. L'acidité fraîche crée un beau contraste.

Producteur	Château Montrose
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2068
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254073

Vinification

En barriques françaises (neuves à 60%) pendant 18 mois.