



Château Montrose 2021

Le Château Montrose possède l'un des meilleurs terroirs pour le cabernet sauvignon et ses vins sont le reflet parfait de ce cépage très apprécié. Lorsqu'ils sont récoltés à maturité physiologique, les raisins donnent naissance à un élixir caractérisé par sa profondeur et sa complexité. Au moment de la dégustation des primeurs, le Château Montrose s'est révélé très riche et imposant, avec un parfum envoûtant de cassis et de cerise noire, ainsi qu'avec de l'olive noire et une pointe de cannelle et de bois de santal. En bouche, le jus généreux et la fraîcheur de ce millésime de Montrose ont surpris et, contrairement aux autres années, ne semblaient en rien réducteurs. Il est à supposer qu'un vin de ce style pourra déjà être dégusté jeune et qu'il ne devra donc pas être gardé en cave au moins une décennie avant de pouvoir être débouché.

Producteur	Château Montrose
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2066
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254071
Avis	Robert Parker 96/100



Vinification

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

Terroir

En surface, un sable graveleux, tandis que le sous-sol argileux constitue une réserve naturelle d'eau dans laquelle la vigne puise en profondeur.

Histoire





Ecrite en deux siècles par trois familles de propriétaires, l'histoire de Montrose est dépositaire de leur esprit. Elle est marquée par leur quête d'excellence et des millésimes de légende. Pionniers en Médoc, bâtisseurs visionnaires, gestionnaires avisés, ils ont su travailler et valoriser ce terroir unique. La propriété leur doit le socle sur lequel Montrose assoit aujourd'hui son image et sa place unique dans l'univers des vins d'exception.

