



Château Montrose 2024 (Subskription)

Comme c'est devenu habituel depuis le dernier millésime, pour le Montrose 2024, seules les raisins provenant de 45 hectares de la dite Terrasse 4, le cœur historique du domaine, ont été utilisés pour le Grand Vin. C'est ici qu'en 1815, les premières vignes ont été plantées à Montrose. Le Château Montrose 2024 se présente comme un Saint-Estèphe puissant et élégant, avec une fraîcheur et une structure remarquables. Le bouquet dévoile des arômes intenses de cassis, de mûres et de cerises noires, accompagnés de notes florales telles que le lilas et la violette, ainsi que de subtiles touches de graphite et de réglisse. En bouche, le vin est riche et complexe, porté par des tanins fins et une acidité vive qui assure une fraîcheur exceptionnelle.

Producteur	Château Montrose
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2069
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254074
Avis	Robert Parker 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 Falstaff 95/100



Vinification

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

