



Château Montrose 2025 (Subskription)

Comme c'est devenu habituel depuis le millésime 2023, pour le Montrose 2025, 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 2025 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	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2070
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323736
Avis	Robert Parker 100/100 Vinum 99/20 Falstaff 100/100 James Suckling 98/100 Neal Martin (Vinous) 100/100 Antonio Galloni (Vinous) 97/100



Vinification

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

