



Château Montrose 2021

CHF 149.00 | 10 cl = CHF 19.87

Château Montrose dispone di uno dei migliori terroir per il Cabernet Sauvignon e i suoi vini riflettono in modo preciso questo popolare vitigno. Quando gli acini vengono raccolti a maturazione fisiologica, il risultato è un elisir con profondità e complessità. Alla degustazione en primeur, lo Château Montrose si è mostrato molto ricco e pungente con un profumo accattivante di cassis, ciliegie nere e olive nere, nonché un pizzico di cannella e legno di sandalo. Al palato il Montrose di questa annata ha sorpreso con la sua ricchezza di succosità e freschezza senza risultare in alcun modo riduttivo, a differenza di altre edizioni. Si può supporre che un vino con questa cifra stilistica sia apprezzabile da subito e non richieda anni e anni di invecchiamento.

Produttore	Château Montrose
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2066
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	254071
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

18 mesi in barrique francesi (60% nuove)

Terroir

In superficie sabbia ghiaiosa, mentre il sottosuolo argilloso costituisce una riserva naturale d'acqua da cui la vite attinge in profondità.

Storia





Scritta nell'arco di due secoli da tre famiglie proprietarie, la storia di Montrose è custode del loro spirito. È segnata dalla loro costante ricerca dell'eccellenza e da annate leggendarie. Pionieri nel Médoc, costruttori visionari e amministratori lungimiranti, sono riusciti a valorizzare e far fruttare questo terroir unico. La proprietà deve a loro le fondamenta su cui Montrose basa oggi la sua reputazione e la sua posizione unica nel mondo dei grandi vini d'eccezione.

