

Château Montrose 2011

2e Cru Classé, Saint-Estèphe AOC

Frankreich > Bordeaux > Saint-Estèphe

Reifungspotential :
10 - 15 Jahre



Auszeichnung

Robert Parker's Wine Advocate - 91-93/100 Punkte - April 2012



Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (22%), Cabernet Franc (12%), Petit Verdot (4%)

Degustationsnotizen

Auge : Dichtes, tiefgründiges Dunkelrot

Nase : Rund, schmeichelnd und doch sehr gehaltvoll

Gaumen : Schöne Ausgewogenheit von Weichheit, Frucht, Reichhaltigkeit, Komplexität, mit einer unsäglichen Reinheit der Tannine, die in einem sehr präzisen, wunderbar samtweichen Finale einen würdigen Schlusspunkt finden.

Gastronomie

Wildterrinen, Trockenfleisch, rotes Fleisch (Rindskotelett), marinierte Wildspezialitäten, Trüffelrisotto, Weichkäse, schwarze Schokolade.

Terroir

Château Montrose ist inmitten der Ursprungsregion Saint-Estèphe angesiedelt. Seine an einem Stück liegenden, für die Region Médoc extrem raren, 95 ha umfassenden Weingärten, wurden auf einer optimal ausgerichteten Hügelkruppe an den Ufern der Gironde angepflanzt. Die Böden bestehen aus mit schwarzem Sand durchsetzten Kiesablagerungen auf ton-mergelhaltigem Untergrund, die mit blühendem Heidekraut bewachsenen waren, daher der Name Montrose.

Weinbereitung

Weinbereitung 20 bis 25 Tage in regulierbaren Inoxstahltanks. Ausbau während 22 Monaten in Holzfässern.

Önologe(n)

Jean-Bernard Delmas