

Château Montrose 2011

2e Cru Classé, Saint-Estèphe AOC

France > Bordeaux > Saint-Estèphe

Garde :

10 - 15 ans



Distinctions

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



Cépage(s) :

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

Note de dégustation

Robe : Sombre et profonde

Nez : D'une grande finesse aux notes de mûre et de café

Palais : Puissant, ample et moelleux avec une belle persistance. La finale est savoureuse et longue.

Accords mets-vin

Terrines de gibier, viande séchée, côte de bœuf, gibier à poil mariné, risotto aux truffes, fromages à pâte molle, desserts à base de chocolat noir

Terroir

Château Montrose se trouve au cœur de la commune de Saint-Estèphe. Le vignoble, de 95 ha d'un seul tenant, ce qui est extrêmement rare en Médoc, a été implanté sur une croupe graveleuse très bien exposée sur les bords de la Gironde; il surplombe donc l'estuaire. Les sols sont composés de graves, de sables noirs et les sous-sols de marnes-argileuses. Un terrain voué aux bruyères en fleur sauvages d'une jolie teinte lie de vin (d'où le nom de Montrose).

Vinification

Cuvaison de 20 à 25 jours en cuves inox thermorégulées, élevage d'environ 22 mois en barriques de chêne dont le 60% de bois neuf

Œnologue(s)

Jean-Bernard Delmas