

Château Montrose

Saint Estephe 1991

Vin : rouge

Région : Bordeaux

Appellation : AOC Saint Estephe - 2eme Grand Cru Classé

Cépages : en 2011: 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc, 1 % petit verdot

Présentation : propriété de la famille Bouygues depuis peu, le vignoble a fait partie de Calon Segur jusqu'au classement de 1855 mais la qualité de ces 70hectares d'origine ont nécessité une cession pour la parution du classement. Exposé aux vents et proche de l'océan, le vignoble de Château Montrose est assaini naturellement, ce qui l'exempt de la forte pression des maladies.

Terroir : 95% lateau graveleux doté de bonnes propriétés drainantes

Vinification et élevage : Fermentation alcoolique en cuve acier inox pour une vingtaine de jour puis fermentation malolactique. Elevage dans 60% de barriques neuves pour 16 à 18 mois.

Dégustation :

Aspect rubis foncé, encore étonnamment jeune et opaque.

Nez fin de fragrances tertiaires, sous-bois, feuilles mortes, pruneau. Légère réduction.

L'attaque en bouche de Montrose 91 dévoile un fruit quelque peu confituré, avec des tannins marqués

Accords : fromage à pate pressée non cuite, magret d'oie, bœuf, veau, lapin

Prix : 86 € la bouteille

Coordonnées producteur:

www.chateau-montrose.com