



Château Montrose 2014

Grand Cru Classé en 1855, Saint-Estèphe



Points Clés

- La propriété tire son nom de la croupe jadis recouverte de bruyères, le « Mont Rose »
- Le plus jeune Second Grand Cru Classé en 1855 : une ascension fulgurante, promesse d'un terroir d'exception
- 95 ha de vignes d'un seul tenant, face à la Gironde
- Un vignoble de Terrasses (N°03, N°04) sculptées par la rivière, noyaux d'élite viticoles
- Une approche vigneronne : des vins de lieux, reflets de chaque facette du terroir

Château Montrose, doté d'une puissance et d'une précision remarquables, capture l'essence de la Terrasse 4 : terroir originel, épice centre du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.

Conditions climatiques

- Hiver : doux, faibles pluies
- Printemps : sec, épisode de grêle fin juin
- Été : très chaud, températures au-dessus des normales
- Automne : chaud et sec, maturation continue des raisins

Assemblage

61% Cabernet Sauvignon | 30% Merlot | 8% Cabernet Franc | 1% Petit Verdot

Vinifications

Micro-parcellaires
Extractions douces sur-mesure
5 qualités de presses distinctes

Elevage

18 mois
Barrisques de chêne français
60% bois neuf

Le terroir

Terrasse N°04 en majorité :
graves sableuses sur matrice
argileuse, cuirasse ferrique

Pratiques culturelles

Agriculture raisonnée
Transition vers la viticulture
biologique

Commentaire de dégustation

Couleur dense et profonde. Nez légèrement iodé, intense et complexe. Notes de cassis et de fruits très mûrs. Attaque puissante avec des tanins extrêmement fins et veloutés. Milieu de bouche suave et dense. Finale longue et élégante. Un vin d'une incroyable précision, une des références.