



# Château Montrose 2015

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 : frais et ensoleillé
- Printemps : sec, avec une fleur rapide et homogène début juin
- Été : sec, véraison précoce et homogène
- Automne : averses en septembre, mais un drainage parfait grâce au terroir

## Assemblage

67% Cabernet Sauvignon | 29% Merlot | 4% Cabernet Franc

## Vinifications

Micro-parcellaires  
Extractions douces sur-mesure  
7 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 culturales

Agriculture raisonnée  
Transition vers la viticulture  
biologique

## Commentaire de dégustation

Robe profonde, nez expressif et élégant dévoilant des notes de fleurs blanches. Le nez révèle des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de fumé et de toasté. L'attaque est fraîche et élégante. Un véritable velours, accompagné de tanins soyeux et doté d'un très bel équilibre. La finale est très longue, dévoile des notes boisées et de réglisse.