



Château Montrose 2016

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 avec des pluies modérées
- Printemps : pluvieux avec quelques épisodes de grêle fin juin
- Été : très chaud avec des températures au-dessus des normales
- Automne : chaud et sec

Assemblage

68% Cabernet Sauvignon | 25% Merlot | 7% Cabernet Franc

Vinifications

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

Elevage

18 mois
Barris de chêne français
60% bois neuf

Le terroir

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

Pratiques culturales

Agriculture raisonnée
Transition vers la viticulture
biologique

Commentaire de dégustation

Robe très sombre, intense et profonde. Nez complexe, vif et précis, d'arômes de fruits bien mûrs accompagnés de notes boisées, toastées et d'une touche épicée. Bouche pleine et charnue, tanins soyeux et précis. Finale ample incroyablement longue. Un Montrose exceptionnel, puissant, racé et élégant, bien représentatif de la signature de son terroir.