



Château Montrose 2017

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 original, épice centre du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.

Conditions climatiques

- Hiver : doux, faibles pluies, court épisode de froid fin janvier
- Printemps : sec, cycle tardif, avec un épisode de grêle fin juin
- Été : très chaud
- Automne : chaud et sec, pluies de septembre

Assemblage

76% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot | 3% Cabernet Franc | 1% Petit Verdot

Vinifications

Micro-parcellaires
Extractions douces sur-mesure
8 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

Transition vers la viticulture
biologique
Conduite en agriculture
régénératrice des sols

Commentaire de dégustation

Robe profonde et brillante. Nez complexe de framboise, mûre, cassis et cerise noire, assorti de notes florales et minérales. Structure puissante et équilibrée, révélant la pureté du fruit. Bouche ample et élégante, d'un juteux persistant, et des tannins souples et fondus. Un millésime portant la signature de son terroir, présentant un très beau potentiel de garde.