



Château Montrose 2018

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 : début très pluvieux
- Printemps : humide et chaud, débourrement tardif
- Été : chaud et sec, contrainte hydrique fin juillet favorisant la concentration
- Automne : conditions de vendanges idéales, matière riche et concentrée

Assemblage

72% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot | 6% Cabernet Franc | 2% Petit Verdot

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

Transition vers la viticulture
biologique
Conduite en agriculture
régénératrice des sols

Commentaire de dégustation

Robe sombre, d'un pourpre intense et profond, et d'une incroyable densité. Nez délicat, complexe, sur des arômes de fruits noirs et de fleurs blanches avec de subtiles notes fumées. Bouche ample et riche. Finale puissante et soyeuse, d'une longueur et d'une finesse incroyables. Un vin racé, élégant et d'une grande précision.