



# Château Montrose 2019

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 avec un épisode de grêle fin juin
- Été : très chaud avec des températures au-dessus des normales
- Automne : chaud et sec

## Assemblage

64% Cabernet Sauvignon | 30% Merlot | 5% Cabernet Franc | 1% 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

**Viticulture Biologique**  
Conduite en agriculture  
régénératrice des sols

## Commentaire de dégustation

Robe intense, d'un rouge très soutenu. Nez délicat et très harmonieux, de fruits noirs et quelques notes fumées et vanillées. Bouche dense et parfaitement structurée, accompagnée d'arômes de fruits bien mûrs et de tannins soyeux.