



Château Montrose 2020

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 du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.

Conditions climatiques

- Hiver : doux avec faibles pluies
- Printemps : très chaud, fortes pluies en mai-juin, floraison précoce le 22 mai
- Été : sec avec canicules fin juillet et mi-août, tempéré par des pluies en août
- Automne : vendanges précoces, bonnes conditions malgré quelques pluies

Assemblage

71% Cabernet Sauvignon | 23% Merlot | 5% Cabernet Franc | 1% Petit Verdot

Vinifications

Micro-parcellaires
Extractions douces sur-mesure
10 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 pourpre intense. Nez précis et très expressif sur des notes de fruits rouges et de tabac blond. La bouche est ample, tonique et concentrée, offrant une matière onctueuse. La finale, longue et persistante, est accompagnée de tanins soyeux. Un millésime "signature", équilibré et structuré.