



Château Montrose 2021

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 du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.

Conditions climatiques

- Hiver : doux, avec de 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

62% Cabernet Sauvignon | 31% Merlot | 6% 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 sombre, profonde, aux reflets violette. Nez complexe et brioché. A l'agitation, des notes de fruits noirs, de mûres et de fraise des bois, ainsi qu'une touche d'eucalyptus. La bouche est puissante et structurée avec des arômes de chêne frais et de sous-bois. On retrouve également des notes briochées et des touches plus florales.