



Château Montrose 2022

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 un déficit hydrique sur les trois premiers mois de l'année
- Printemps : sec, léger gel en avril sans conséquences, grêle fin juin
- Été : très chaud et très sec, avec quatre vagues de chaleur (juin-août)
- Automne : sec, vendanges précoces dans de parfaites conditions sanitaires

Assemblage

66% Cabernet Sauvignon | 25% Merlot | 8% Cabernet Franc | 1% Petit Verdot

Vinifications

Micro-parcellaires
Extractions douces sur-mesure
9 qualités de presses distinctes

Elevage

18 mois
Barriques 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

Nez intense et complexe de jasmin et de griottes. À l'aération, des notes mentholées, pommadées, puis des arômes de tabacs blonds, d'épices et de mûres. Bouche fraîche et saline, aux tannins puissants mais contenus. Finale longue et persistante. Ce vin représente la parfaite expression de la vibrante énergie de Montrose domptée harmonieusement.