



# Château Montrose 2023

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, pluviométrie modérée
- Printemps : relativement chaud, ensoleillé, pluie faible et régulière
- Été : sec et tempéré, vagues caniculaires en fin de saison
- Automne : Pluvieux dès octobre, températures douces

## Assemblage

75% Cabernet Sauvignon | 21% Merlot | 4% Cabernet Franc

## Vinifications

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

## Elevage

18 mois  
Barriques de chêne français  
60% bois neuf

## Le terroir

Terrasse N°04 :  
graves sableuses sur matrice  
argileuse, cuirasse ferrugineuse

## Pratiques culturales

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

## Commentaire de dégustation

Nez aérien, complexe, mêlant les fruits rouges et notes épicées. À l'agitation, des notes de mûres et de graphites prédominent. En bouche, l'attaque est franche et directe. La structure tannique est puissante mais contenue avec une grande persistance. Le vin est vivant, tonique, triomphant et opulent, sans la moindre aspérité ou débordement.