



Château Montrose - 2e Cru Classé

2017

● Bordeaux

Saint-Estephe AOP

- **Format** : 75cl - caisse bois de 6
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

76% Cabernet Sauvignon, 20%
Merlot, 3% Cabernet Franc,
1% Petit Verdot

Puissant et charpenté



Domaine

Le Château Montrose est situé sur la commune de Saint-Estèphe sur 95 hectares de vignes qui l'entourent d'un seul tenant et bénéficie d'une formidable situation face à la Gironde sur des grèves pyrénéennes, mélangées à du sable noir qui devient ferrugineux à 60cm de profondeur. Le château classé 2eme Grand Cru au classement de 1855, appartient à Martin et Olivier Bouygues. Depuis leur acquisition en 2006, les propriétaires ont réalisés de nombreuses transformations comme l'amélioration du chai et la mise en place de panneaux photovoltaïques s'inscrivant dans une démarche éco-responsable.



Vinification

Les fermentations alcooliques se déroulent en cuves d'acier inoxydable et durent une vingtaine de jours. L'élevage dure de 16 à 18 mois en fûts de chêne français dont 60% sont neufs.



Dégustation

Jolie robe dense. Au nez, il est complexe avec notes de fruits noirs, de tabac et de violette. La bouche est riche, pleine et harmonieuse, avec des tanins précis et racés. Le vin est très long en bouche, d'une persistance digne des meilleurs vins classés.



Conseil de service

Servir à 16°C. Il accompagnera parfaitement les terrines relevées, une entrecôte grillée, un boeuf rôti, un civet de lièvre, ou bien du sanglier.