



Wijnfiche

Château Montrose – 2e G.C.C. | St.- Estèphe Frankrijk (SAINT-ESTEPHE) – 2018

Domein

Ch. Montrose

Château Montrose werd opgericht in 1815. De 65 ha wijngaarden van Montrose liggen pal aan de oever van de brede rivier de Gironde. Al in 1855 werden de wijnen van Montrose gerekend tot de beste van de Bordeaux en geklasseerd als 2e Grand Cru Classé. In 1896 kwam Montrose in handen van de Familie Charmolü. In 2006 namen de broers Bouygues het kasteel over. Dit domein produceert wordt ook een 2e wijn gemaakt, La Dame de Montrose.

Vinificatie

De oogst (17 september - 5 oktober) vond plaats onder perfecte omstandigheden. De eerder kleine bessen (20% kleiner dan normaal), zorgden voor zeer geconcentreerde sappen met een uitzonderlijke rijkdom. De 6 beste partijen werden toegevoegd aan de 61 overige fracties om de basis voor het assembleren te verrijken.

Smaak

Diepe, granaatrode kleur met paarse schakeringen. De neus is zeer complex en vertoont aroma's van zwart fruit, witte bloemen en een rokerige ondertoon. De aanzet in de mond is rijkelijk, krachtig en zijdezacht. Château Montrose 2018 is een pittige, toch elegante wijn waarin het terroir volledig tot zijn recht kan komen.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (72%), Merlot (20%), Cabernet Franc (6%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

