



Château Montrose 2019

CHF 390.00 | 10 cl = CHF 26.00

Le Château Montrose possède l'un des meilleurs terroirs pour le cabernet sauvignon et les vins sont le reflet exact de ce cépage populaire. Lorsque ces baies sont récoltées à maturité physiologique, il en résulte un élixir de profondeur et de complexité. Lors de la dégustation en primeur, le Château Montrose s'est montré très riche et puissant, avec un parfum envoûtant de cassis et de cerises noires ainsi que d'olives noires et un soupçon de cannelle et de bois de santal. En bouche, le Montrose de ce millésime a surpris par son jus et sa fraîcheur et, contrairement aux autres années, il n'a en aucun cas paru réducteur. On peut supposer que le vin peut être dégusté tôt dans ce style et qu'il n'a pas besoin d'être encavé pendant une dizaine d'années. Les commandes sont prises en compte par ordre d'arrivée. Lors d'une commande, la facture sert de confirmation et de quittance de votre achat. En raison des points mentionnés ci-dessus, nous vous recommandons de renoncer aux commandes par carte de crédit afin d'éviter des annulations ultérieures.

Producteur	Château Montrose
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	150 cl
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254089



Vinification

En barriques françaises (neuves à 60%) pendant 18 mois.

