



Château Montrose 2021

Château Montrose dispone di uno dei migliori terroir per il Cabernet Sauvignon e i suoi vini riflettono in modo preciso questo popolare vitigno. Quando gli acini vengono raccolti a maturazione fisiologica, il risultato è un elisir con profondità e complessità. Alla degustazione en primeur, lo Château Montrose si è mostrato molto ricco e pungente con un profumo accattivante di cassis, ciliegie nere e olive nere, nonché un pizzico di cannella e legno di sandalo. Al palato il Montrose di questa annata ha sorpreso con la sua ricchezza di succosità e freschezza senza risultare in alcun modo riduttivo, a differenza di altre edizioni. Si può supporre che un vino con questa cifra stilistica sia apprezzabile da subito e non richieda anni e anni di invecchiamento.

Produttore	Château Montrose
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2066
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	254071
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

18 mesi in barrique francesi (60% nuove)

