

DRINKS.

Château Montrose Saint-Estèphe AOC 2ème Grand Cru Classe 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500031
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Estèphe (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Montrose, 3 Grand Vignolles, 33180 Saint-Estèphe, France
Marque	Château Montrose
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Corsé, complexe et élégant avec des fleurs blanches, des baies sombres, des notes terreuses et boisées, des épices, du cuir et du tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 72% de Cabernet Sauvignon, 20% de Merlot, 6% de Cabernet Franc et 2% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------------	-----------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	viandes rouges
-------------------	----------------

Description

Le Château Montrose offre une vue magnifique sur les vignobles environnants en pente douce et sur l'estuaire de la Gironde derrière lui, responsable des dépôts sédimentaires qui ont toujours façonné la viticulture dans la région de Bordeaux. Fondé en 1815, le domaine de 95 ha est passé aux mains de Martin et Oliver Bouygues en 2006 et a été modernisé de fond en comble. 60% des vignobles sont plantés de Cabernet Sauvignon, ce qui se reflète également dans la composition ultérieure des vins. Au moment des vendanges, environ 70 travailleurs non qualifiés et expérimentés se pressent dans la cave pour cueillir et trier les raisins à la main. Après la vinification des raisins - séparément selon les variétés et les parcelles - l'assemblage a lieu en décembre. Le premier vin du Château Montrose est ensuite stocké pendant 18 mois dans l'impressionnante salle de vieillissement dans des conditions environnementales contrôlées (60% de bois neuf). La cuvée sera prête à boire de 2030 à 2060 environ.