



Château Montrose
2001
Saint-Estèphe
Second Grand Cru Classé en 1855

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive gauche
Appellation :	Saint-Estèphe
Encépagement :	62 % Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire, graveleux
Situation :	Plateau en bord de Gironde d'un seul tenant
Production moyenne :	238 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	32 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox thermorégulées
Elevage :	18 mois en barriques de chêne (70 % de bois neuf)
Vinificateur :	Jean-Bernard Delmas
Propriétaire :	Bouygues Martin et Olivier

Analyse

Visuel :	Robe grenat foncé, très profonde.
Olfactif :	Le nez s'exprime sur des notes de torréfaction et de chocolat noir. Les fruits noirs, les épices apparaissent à l'aération. Il est difficile de décrire cet ensemble complexe et profond.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche, puis le corps se fait soyeux et d'une superbe extraction de tanins. La bouche est pleine, en volume, tout en conservant nervosité et minéralité.
Global :	Quel vin! La puissance dans la finesse...

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2025
Cotation actuelle :	115.00 € TTC (nous consulter)
Accords mets - vin :	Filet de bœuf Wellington, sauce lie de vin à la truffe
Service :	Servir à 17 °C, carafer 2 heures