



Château Montrose

Millésime 1994

Caractéristiques générales du Millésime

Comme en 1993, l'année 1994 est caractérisée par sa précocité grâce à un hiver très doux : une seule courte période de froid en novembre est venue troubler la douceur hivernale. Le mois de Mars nous ramène le beau temps avec des températures relativement élevées favorisant un débourrement précoce. Le mois d'Avril est marqué par un rafraîchissement très net avec un temps instable où les passages pluvieux sont nombreux. Des gelées locales sont à noter, elles produisent quelques dégâts dans certains vignobles du Médoc. La pousse de printemps se déroule normalement et les premières fleurs apparaissent le 24 mai : la floraison est rapide et nous notons la mi-floraison, à Montrose, le 1er juin. Les mois de juin et juillet sont chauds et secs. Les premiers grains verés sont trouvés à partir du 19 juillet et la mi-véraison est notée le 6 Août.

Les très bonnes conditions climatiques se poursuivent durant le mois d'Août favorisant le maintien du vignoble dans de parfaites conditions sanitaires.

Date des vendanges

15 septembre - 26 septembre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 68 %, Merlot : 29 %, Cabernet franc : 3 %

Commentaires de dégustation

Très belle robe rubis foncé, profonde.

Nez intense et puissant, très complexe : la palette aromatique mêle le fruit rouge, le cassis, les différentes notes d'épices et le cèdre. L'équilibre en bouche est celui d'un grand Médoc classique ; l'attaque est franche et puissante, le corps est structuré par des tannins bien mûrs, beaucoup de volume et de longueur.