



Château Montrose

Millésime 1999

Caractéristiques générales du Millésime

Après un hiver assez doux, nous observons un débourrement précoce (10 mars pour les merlots, 16 mars pour les cabernets). La mi-floraison est notée au 29 mai (même date qu'en 1989 et 1990). Les derniers jours de mai sont très beaux. Malgré une première semaine de juin pluvieuse, la floraison est rapide et homogène, la coulure et le millerandage sont très rares. Le mois de juillet est moyennement chaud, la première quinzaine d'août est marquée par un temps pluvieux et maussade. La mi-véraison est notée au 4 août. A partir du 19 août, le temps devient beau et sec. Les raisins progressent bien en maturité et l'avance se rétablit.

Les Merlots sont gras et tanniques ; les Cabernets sont très réussis : ils sont très gras et très tanniques sans aucune verdeur, signe d'une très grande maturité.

Date des vendanges

16 septembre - 1er octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 62 %, Merlot : 33 %, Cabernet franc : 4 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe pourpre et dense.

Nez complexe et encore fermé : tabac, cigare, fruits noirs.

Bouche longue et ample : tabac brun, chocolat noir, cassis.

Très beau vin, net, classique du cru, élégant et complexe.

Tanins soyeux, élégants, fondus et habillés par une très jolie matière. Belle finale.