



Château Montrose

Millésime 2000

Caractéristiques générales du Millésime

En 1999, après un mois de novembre assez frais, décembre est exceptionnellement doux et pluvieux. Janvier est froid et très sec, ce qui favorise une bonne vernalisation des bourgeons. Les mois suivants sont doux et peu pluvieux, le débourrement se fait entre le 15 et le 20 mars. Le printemps est chaud et moyennement humide, le développement de la vigne est rapide et la pression des maladies est élevée, ce qui nous impose une très grande vigilance. La mi-floraison est notée au 4 juin. Après un mois de juillet froid et pluvieux, août est chaud et sec. Ce beau temps se poursuit en septembre. Les conditions de maturation sont idéales.

Les merlots sont très riches et d'une complexité rarement atteinte. Les Cabernets francs sont d'une grande finesse et les Cabernets-Sauvignons très mûrs ont donné des vins extrêmement complets où la puissance s'allie avec la finesse et la complexité. L'assemblage ne se fera qu'au mois de janvier mais, d'ores et déjà, le résultat s'annonce digne des plus grandes réussites de Montrose.

Date des vendanges

22 septembre - 7 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 63 %, Merlot : 31 %, Cabernet franc : 4 %, Petit Verdot : 2 %

Commentaires de dégustation

Robe dense, presque noire.

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

Bouche longue et ample : griotte, cassis, réglisse.

Très beau vin, net, dense, puissant, plein ; encore fermé et complexe.

Tanins fondus et habillés par une très jolie matière. Belle finale longue et puissante.