



# Château Montrose

Millésime 2007

---

## Caractéristiques générales du Millésime

Excepté un mois d'avril chaud et sec, au moment du débourrement, 2007 se caractérise par une forte humidité, l'occurrence de nombreux épisodes pluvieux et des températures généralement très douces, jusqu'au mois d'août. L'automne (les mois de septembre et octobre) a été sec et très ensoleillé, propice à la maturation du raisin. Cette année encore, le terroir unique de Montrose va jouer un rôle prépondérant, tant sur le plan pédologique que sur le plan climatique.

Par ailleurs, le courant d'air permanent le long de la Gironde crée une bonne aération des grappes, aidé par un effeuillage raisonné et par un éclaircissage raisonnable.

Le travail réalisé (travaux en vert, protection du vignoble...) fut très important et primordial pour assurer un parfait état sanitaire. Avec le suivi précis de la maturité des grappes, nous avons pu effectuer un intéressant travail de sélection de parcelles homogènes, à la fois en termes de qualité et de maturité.

Le parfait état sanitaire de la vendange a grandement facilité les opérations de tri ainsi que la vinification. Les cuvaisons ont duré 18 à 21 jours, sans problème d'arrêt de fermentations ni alcoolique ni malolactique.

---

## Date des vendanges

20 septembre - 11 octobre

---

## Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 64 %, Merlot : 30 %, Cabernet franc : 5 %, Petit Verdot : 1 %

---

## Commentaires de dégustation

Robe : dense et profonde.

Nez complexe de cassis, tabac blond et chocolat. Légèrement boisé.

Bouche longue, ample : griotte, framboise, moka. Finale souple et longue sur tanins nets et enrobés.

Vin équilibré et harmonieux. Dégustation très homogène, suave et soyeuse.