



Château Montrose

Millésime 2011

Caractéristiques générales du Millésime

Neige, sécheresse, canicule, grêle... rien n'aura épargné le vignoble médocain en 2011!

Plus que jamais, ce millésime aura rapproché les viticulteurs de leur environnement et les aura contraints de s'adapter à des conditions climatiques exceptionnelles !

A la vigne, le travail de l'homme fut dur et intense, les efforts répétés, l'attention sans relâche, pour obtenir des raisins tout à fait mûrs.

Au chai, la vinification de chaque cuve fit l'objet de beaucoup d'attention, pour extraire des tanins mûrs, soyeux et précis.

L'équilibre est bon en toute chose. Aussi, nous avons recherché fraîcheur, expression aromatique et précision d'une structure tannique nette, souple et enrobée, pour révéler ce terroir unique que nous respectons tant : celui du Château Montrose.

Date des vendanges : 02 septembre - 27 septembre

Assemblage :

Cabernet sauvignon : 63 %, Merlot : 22 %, Cabernet franc : 12 %, Petit Verdot : 3 %

Commentaires de dégustation :

Robe : grenat profond

Nez : de cassis et légèrement réglissé, finement boisé

Bouche : longue, moyennement ample, avec des fruits rouges, sur une finale souple avec des tanins mûrs mais précis.

Vin de terroir mais souple grâce une forte présence de cabernet franc.