



Château Montrose

Millésime 2010

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2010 s'est révélée particulièrement sèche et assez chaude, données climatiques caractéristiques des très grands millésimes de Bordeaux (1929, 1945 ; 1947, 1959, 1961, 1989, 2009). Depuis le printemps, ce climat s'est imposé et s'est maintenu jusqu'à l'aube de l'automne, permettant aux baies de grossir et de mûrir parfaitement. Nous avons pu ainsi attendre les vendanges avec confiance et sérénité en profitant du vignoble d'un seul tenant, homogène et de grande qualité.

La parfaite maturité des raisins, et par-dessus tout, de leurs tanins, a rendu possible la recherche d'un équilibre entre puissance et élégance, ampleur et finesse, le soyeux des tanins et la complexité aromatique d'un grand vin de Montrose.

Date des vendanges : 27 septembre – 15 octobre

Assemblage

Merlot : 61 %, Cabernet sauvignon : 39 %,

Commentaires de dégustation

Le Saint-Estèphe de Montrose 2010 révèle à la dégustation un nez frais et légèrement toasté. La bouche est ronde et charnue. Ce vin allie souplesse et fraîcheur soutenues par une légère acidité. Prêt à boire, le Saint-Estèphe de Montrose dispose d'un potentiel de garde d'environ 5 ans.

Dégustation optimale et potentiel de garde

2020