



Château Montrose

Millésime 1970

Caractéristiques générales du Millésime

Un millésime exceptionnel comme 1970 ne peut être réalisé qu'avec des conditions climatiques exceptionnelles. Le printemps beau et chaud a été d'abord favorable à l'évolution de la végétation de la vigne : ensuite, en juin, la mi-floraison se situe vers le 12, et à cette période le beau temps a favorisé une excellente fécondation.

Tout l'été, jusqu'aux vendanges, a été chaud et sec, avec seulement quelques orages qui n'ont pas fait de dégâts. Les vendanges ont commencé le 23 septembre. Jusqu'au 29, le temps a été beau et très chaud : 29 à 30°C l'après-midi. A partir du 30, le ciel s'est couvert et les températures ont baissé brusquement (20°C maximum) jusqu'au 3 octobre. Ensuite, jusqu'à la fin, le 11 octobre, le soleil est revenu, mais les températures sont restées fraîches. Ceci n'empêche pas de récolter des raisins de très belle qualité dont le degré alcoolique est particulièrement élevé (entre 12 et 13,5 %).

Le résultat a été un très grand vin d'une magnifique couleur, tannique et concentré.

Date des vendanges

23 septembre - 11 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 65%, Merlot : 25 %, Cabernet franc : 10 %

Commentaires de dégustation

Robe pourpre aux reflets légèrement tuilés.

Nez discret avant aération et qui s'ouvre sensiblement après quelques minutes : très frais, fruits noirs, réglisse, tabac.

Bouche complexe, gourmande, longue, ample, équilibrée. Finale très soyeuse.

Vin superbe, complexe, savoureux, harmonieux et très équilibré.