



Château Montrose

Millésime 1971

Caractéristiques générales du Millésime

Les mois du printemps, Avril, Mai ont été normaux, c'est-à-dire sans trop de pluie, une chaleur moyenne pour la saison. Mais, en juin, au moment de la floraison, vers le 15, le temps n'a pas été assez beau et favorable à la bonne fécondation ; il y a eu de la coulure dans les merlots et les cabernets francs et dans la mesure où la sortie des grappes n'était pas très abondante, tout laissait prévoir une récolte de petite quantité par rapport à la précédente. Les mois d'été, Juillet, Août et septembre, ont été beau, mais sans grosse chaleur, sauf en juillet. En somme un été moyen plutôt ensoleillé et peu de pluie.

Au cours des vendanges ; les conditions atmosphériques ont été variables jusqu'au 5 Octobre avec des brouillards matinaux, quelques nuages alternants avec le soleil, mais avec quatre belles journées qui ont fait monter le thermomètre à 24-25°C dans l'après-midi. A partir du 6 Octobre, c'est le beau temps continu et ensoleillé jusqu'à la fin.

Finalement, les conditions climatiques ont été assez bonnes pour récolter des raisins arrivés à une excellente maturité, d'où un vin bien coloré, charpenté et très équilibré.

Date des vendanges

25 septembre - 12 Octobre

Assemblage

Informations non disponibles

Commentaires de dégustation

Robe brune aux reflets légèrement tuilés

Nez légèrement évolué, aux notes de moka, terre et sous-bois

Bouche complexe, gourmande et souple. Finale fine et soyeuse

Vin fin, souple, harmonieux