



Château Montrose

Millésime 1974

Caractéristiques générales du Millésime

Tout a bien commencé avec un printemps assez précoce, les mois de Mai et Juin ont été beaux. La mi-floraison au 11 juin et une bonne fécondation, ce qui laissait présager une belle récolte en quantité car les grappes étaient nombreuses sur les pieds de vigne. Les mois de juillet et Août ont été bien ensoleillés et chauds. Malheureusement, fin Août, le mauvais temps est arrivé avec des pluies fréquentes et des températures assez basses.

Pendant la période des vendanges, le temps a été instable, alternant quelques belles journées, ciel nuageux, brouillards et averses de pluie. Il a fallu arrêter de vendanger pendant trois jours au total. La température n'a pas dépassé 20°C et généralement, elle se situait aux environs de 14-15°C l'après-midi.

La récolte a été d'assez bonne qualité, à condition de faire une sévère sélection des cuves.

Date des vendanges

21 Septembre - 10 Octobre

Assemblage

Informations non disponibles

Commentaires de dégustation

Robe assez dense à reflets rubis

Nez légèrement évolué, aux notes de tabac froid, fumée et mirabelle

Bouche longue, fraîche et acidulée

Finale sur les fruits rouges. Tanins fondus

Vin souple, harmonieux