



Château Montrose

Millésime 1982

Caractéristiques générales du Millésime

Année exceptionnelle du début à la fin. Les mois de printemps sont très beaux, avec une floraison précoce (mi-floraison au 4 juin) sans coulure ni millerandage.

Juillet, Août, Septembre sont chauds, très ensoleillés et secs sans interruption ; les vendanges sont marquées par une période d'ensoleillement, de chaleur et de sécheresse exceptionnelle. Naturellement les températures étaient au-dessus de la normale pour la saison : 20°C le matin et 30-32°C l'après-midi.

Ces conditions parfaites ont donné un vin de très grande qualité bien connu.

Date des vendanges :

14 septembre - 29 Septembre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 65%, Merlot : 25%, Cabernet Franc : 10%

Commentaires de dégustation

Robe dense à reflets brique

Nez riche : tabac blond, cuir, cèdre, groseille, cerise

Bouche : cacao, moka, fraise mûre, mûre

Vin harmonieux, fin et élégant

Attaque nette. Jolie amplitude. Belle structure. Finale longue et ronde.

Beaucoup de précision et de définition des tanins

« The Kiss landing »