



Château Montrose

Millésime 1983

Caractéristiques générales du Millésime

Le printemps a été plus tardif que l'année précédente ; les mois d'Avril et Mai ont été généralement beaux, mais variables certains jours. L'évolution de la végétation a été régulière. En juin, la floraison (mi-floraison au 17 juin) a bénéficié d'une bonne période de chaleur et un temps assez régulier. Ensuite le mois de juillet a été très chaud avec quelques orages. Un temps orageux et instable a caractérisé le mois d'Août, d'où forte chaleur mais aussi humidité.

Vers le 20 août, il y a eu une attaque de cochyliis (ver de la grappe) ce qui a provoqué à la fin du mois et les premiers jours de septembre quelques foyers de pourriture grise inquiétants. Heureusement, à partir du 10 septembre, un soleil chaud sans interruption a arrêté tout de suite l'évolution de ces foyers et a favorisé une excellente maturité des raisins.

Toute cette période a bénéficié d'un temps très beau, chaud et sec avec des températures élevées pour l'automne : 20°C le matin et 28-29°C l'après-midi.

Grâce à ces très bonnes conditions, ce 1983 a été excellent, charnu, puissant et élégant.

Date des vendanges

27 septembre - 13 Octobre

Assemblage

Informations non disponibles

Commentaires de dégustation

Robe brune à reflets légèrement orangés

Nez complexe : moka, cuir, tabac froid, kirch

Bouche légèrement ardente : pruneau, sous-bois

Très beau vin, savoureux et structuré. Attaque nette. Belle structure. Finale longue et ronde.

Beaucoup de précision