



Château Montrose

Millésime 1984

Caractéristiques générales du Millésime

Cette année viticole a commencé par un printemps très variable avec des températures normales pour la saison sans les mois d'Avril et Mai. Toutefois, en Juin, au moment de la floraison plus particulièrement (mi-floraison au 16 juin), un temps froid et pluvieux a provoqué une très importante coulure et du millerandage sur les merlots et les cabernets francs. On peut dire que dans ces deux cépages, la récolte a été presque inexistante. Juillet a été beau comme il l'est généralement dans le Sud-ouest, mais Août et une partie de septembre ont été variables et instables, le soleil alternant avec des passages nuageux. Vers le 12 septembre, le soleil est revenu sans arrêt, ce qui a permis aux raisins d'arriver à une bonne maturité.

Pendant les trois premiers jours des vendanges, le beau temps était au rendez-vous, auquel lui succédèrent un temps variable, avec un ensoleillement dominant et quelques nuages certains jours, mais très peu de pluie. Au cours de cette période, les températures ont été assez basses : 13-14°C le matin et 20-21°C l'après-midi.

Date des vendanges

26 Septembre -12 Octobre

Assemblage

Informations non disponibles

Commentaires de dégustation

Robe brunet à reflets légèrement orangés

Nez complexe : cacao, cuir, fraise cuite, légèrement viandé

Bouche fraîche, suave, douce et assez longue

Vin élégant, fin et complet

Attaque nette : structure tannique fine et précise

Finale assez longue et ronde