



Château Montrose

Millésime 1985

Caractéristiques générales du Millésime

Après un froid très rigoureux (-15° à -16°C) pendant une quinzaine de jours en janvier, la température est redevenue normale pour la saison d'hiver. Toutefois, on a constaté par la suite que ce froid avait fait mourir quelques pieds de vignes, mais à Montrose, ces dégâts n'ont pas été très importants. Les mois d'Avril et Mai ont été relativement pluvieux, mais avec des températures douces, ce qui a permis un départ de végétation à une époque normale et une régularité de la pousse sur tous les cépages.

A partir de début Juin, le beau temps s'est stabilisé et s'est poursuivi pendant tout le mois de Juillet, exception faite de deux ou trois orages. La mi-floraison se situe au 15 juin. Le mois d'Août a été un peu plus irrégulier : des bonnes températures sans excès de chaleur, quelques journées un peu nuageuses, mais sans pluie et, de ce fait, la sécheresse a commencé à se faire sentir. Par la suite, tout le mois de Septembre, ainsi qu'Octobre ont été très beaux avec des températures supérieures à la normale et une grande sécheresse. Ces éléments ont naturellement favorisé une excellente maturité.

Un vin tout à fait excellent, concentré et complet.

Date des vendanges

25 septembre - 9 octobre

Assemblage

Cabernet sauvignon : 64 % , Merlot : 32 % , Cabernet franc : 4 %

Commentaires de dégustation

Robe dense à reflets brique

Nez riche : fruits noirs, tabac froid, cigare

Bouche légèrement ardente : fruits noirs, sous-bois

Vin harmonieux et élégant. Attaque nette. Jolie amplitude. Belle structure

Finale longue et fine. Beaucoup de précision