



Château Montrose

Millésime 1988

Caractéristiques générales du Millésime

Les conditions climatiques de l'année ont été marquées par un hiver et un printemps très humides et chauds, un été sec et moyennement chaud. Quelques précipitations en septembre. Les raisins étaient mûrs et possédaient des pellicules épaisses et riches. Les vins sont puissants et très structurés.

Date des vendanges

26 septembre - 9 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 62 %, Merlot : 33 %, Cabernet franc : 5 %

Commentaires de dégustation

Robe rouge et dense.

Nez riche : chocolat, tabac blond, griotte et légèrement cuir et encens.

Bouche fraîche, légèrement agressive : cuir, fruits noirs.

Vin encore jeune, frais. Belle complexité.

Jolie trame tannique, nette et droite. Finale un peu courte, voire un peu ardente.