



Château Montrose

Millésime 1990

Caractéristiques générales du Millésime

Un hiver particulièrement chaud entraînera un débourrement exceptionnellement précoce. Le début du printemps fut froid, mais les mois d'été furent historiquement chauds et secs.

Septembre peu pluvieux a permis la récolte d'une abondante vendange parfaitement saine et mûre.

Date des vendanges

14 septembre - 3 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 64 %, Merlot : 32 %, Cabernet franc : 4 %

Commentaires de dégustation

Robe aux teintes rubis.

Le nez est ample, profond et d'une grande fraîcheur. La complexité est extraordinaire : cacao, confit, coing, agrumes même. Le vin est somptueux d'équilibre en bouche, très soyeux, matière importante tout en finesse. La finale est très longue sur des arômes empyreumatiques.

Beaucoup d'expression, forte personnalité.