



Château Montrose

Millésime 1991

Caractéristiques générales du Millésime

Année qui restera gravée dans toutes les mémoires comme celle des gelées printanières. En effet, après une fin février favorable au débourrement précoce de la vigne, une terrible gelée dans la nuit du 20 au 21 avril a anéanti une végétation déjà très poussée dans le bordelais. Cependant, le terroir unique de Montrose bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles. La proximité de la rivière lui permet de jouir de températures non gélives. Aussi la production de Château Montrose, en 1991, est quasiment normale.

Juillet et août ont été très chauds et secs et les conditions de vendanges chaudes mais pluvieuses.

Date des vendanges

30 septembre - 15 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 70 %, Merlot : 30 %

Commentaires de dégustation

Robe : dense, profonde, légèrement évoluée.

Nez : cuir, fruits noirs, griotte, moka.

Bouche complexe : cuir, sous-bois.

Très bon vin, long et ample, avec du gras. Vin racé et élégant, légèrement évolué, long et puissant, tanins fins et soyeux.