



Château Montrose

Millésime 1992

Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 1992 a été assez doux avec des gelées matinales normales pour la saison. Les pluies ont été modérées. Le mois de mars a été propice à un débourrement relativement précoce qui a commencé pour les merlots à la fin de ce mois. Début avril, les Cabernets francs et sauvignons ont suivi avec 5 à 6 jours de décalage. Le développement de la végétation a été très régulier aussi bien pour les Merlots que pour les Cabernets. Le mois de mai fut marqué par un temps particulièrement chaud et beau pour la saison et la mi-floraison s'est située vers le 6 juin. Le temps s'est alors refroidi et les pluies furent abondantes durant les mois de juin et juillet. Ce temps peu propice à la floraison a provoqué un petit retard et un peu de coulure et de millerandage sur les Merlots. A partir de fin juin, l'alternance de chaleur type tropicale et d'orages violents nous a forcés à être très vigilants afin d'obtenir une vendange saine.

La mi-véraison s'est située vers le 10 Août. Le temps du mois de septembre a été variable avec toujours une chaleur lourde et des orages.

Ce millésime peut être assimilé à 1988 et 1991 qui ont bien réussi à Montrose.

Date des vendanges

23 septembre - 9 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 60 %, Merlot : 40 %

Commentaires de dégustation

Robe grenat brillante avec un début d'évolution.

Nez très flatteur, épanoui, avec un beau bouquet d'arômes séduisants : bois précieux, tabac, notes florales et mentholées.

Bouche souple et équilibrée avec des tanins bien fondus, bien soutenus par le fruit.

Grande réussite pour ce millésime.