



Château Montrose

Millésime 1995

Caractéristiques générales du Millésime

1995 est une année précoce. L'hiver fut clément et le printemps chaud et sec. Le débourrement et la floraison furent précoces et homogènes. Juin et juillet sont chauds et très secs. La mi-véraison est notée le 4 Août. Le mois d'Août est chaud et très sec ; le cumul des pluies de début Avril à fin Août s'établit à 150 mm ! Tout cela favorise bien évidemment l'accumulation des sucres et la bonne maturité des tanins. Le volume des baies est faible avec un déficit de l'ordre de 10 % par rapport à la moyenne des années précédentes.

Les raisins sont mûrs, dans de parfaites conditions sanitaires et les rendements s'avèrent légèrement supérieurs à ce que nous avons en 1994. Les Merlots sont très fruités, avec une attaque grasse et beaucoup de chair en bouche. Le Cabernet-Sauvignon présente un bel équilibre acide-tanins ; il est très long en bouche, sans amertume.

Date des vendanges

13 septembre - 26 septembre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 63 %, Merlot : 31 %, Cabernet franc : 5 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe dense, très légèrement évoluée, reflets bruns.

Nez : cuir, sous-bois, truffe, violette.

Bouche complexe : cuir, moka.

Vin racé et élégant. Légèrement évolué. Attaque nette et droite. Milieu de bouche un peu léger. Jolie finale sur tannins serrés.