



# Château Montrose

## Millésime 1996

---

### Caractéristiques générales du Millésime

Ce qui caractérise le plus le climat de l'année 1996 est sa grande irrégularité (2 jours de températures négatives en novembre, 4 en décembre, aucune en janvier, 8 jours de gel en février et 3 au début de mars). Le débourrement est moins précoce que les années précédentes, le 22 pour les Merlots, le 24 mars le Cabernet ; le printemps est relativement chaud et normalement arrosé. Les premières fleurs sont trouvées le 28 mai sur le Merlot et la mi-floraison est notée le 6 juin. De fortes températures début juin entraînent une coulure sur le Merlot. Juillet et août ne sont pas très chauds mais bien ensoleillés avec des pluies peu abondantes mais qui permettent à la vigne de ne pas souffrir de la sécheresse. La mi-véraison est notée le 13 août. A partir de fin août et jusqu'au 17 septembre, un temps très sec s'installe sur la région bordelaise. Les raisins finissent donc leur maturation dans d'excellentes conditions qui favorisent la concentration des sucres et des polyphénols.

Les vins se caractérisent par un très grand velouté des tanins. Les Merlots sont comparables au style des 1995. Les Cabernets sont plus homogènes, plus riches, avec un peu plus d'acidité de l'année précédente.

---

### Date des vendanges

23 septembre - 6 octobre

---

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 73 %, Merlot : 24 %, Cabernet franc : 3 %

---

### Commentaires de dégustation

Robe pourpre et dense.

Nez complexe : cuir, fruits noirs, tabac brun.

Bouche fraîche et soyeuse : chocolat noir, cacao, mûres, cassis.

Joli vin, net, classique, gourmand, élégant, complexe, ouvert.

Tanins fins, élégants, fondus.