



Château Montrose

Millésime 2001

Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 2000-2001 est exceptionnellement doux et pluvieux. Le printemps laisse présager une très belle évolution mais quelques périodes de forte chaleur en juin, juillet, août vont provoquer des blocages végétatifs qui vont freiner l'évolution de la maturité. Contrairement aux craintes suscitées par le climat hivernal, la situation phytosanitaire est très calme et les raisins abordent la période des vendanges en très bon état.

Les vins sont très gras, avec une densité et une viscosité exceptionnelles. Le nez, où paraissent des notes de fruits noirs et un boisé déjà bien fondu, est encore assez fermé.

Le corps est très massif mais également élégant, sans aucun creux. La finale est très longue laissant présager une très longue garde.

Date des vendanges

24 septembre - 9 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 62 %, Merlot : 34 %, Cabernet franc : 1 %, Petit Verdot : 3 %

Commentaires de dégustation

Robe pourpre, profonde.

Nez : cuir, sous-bois, épices.

Bouche complexe : cuir, chocolat (cacao avec tanins soyeux), fruits confits.

Très bon vin, plein et très structuré.

Belle longueur, avec tanins nets et souples.

Belle complexité aromatique : légèrement brûlant. Voir évolution avec âge.