



Château Montrose

Millésime 2003

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2003 restera dans les mémoires comme l'année de la canicule. Le millésime a été essentiellement marqué par la précocité et les conditions exceptionnellement chaudes et sèches de l'été. Les sols de Montrose ont gardé la fraîcheur qui a permis aux vignes de supporter les fortes chaleurs tout en minimisant les blocages physiologiques induits par la canicule.

Une fois de plus le terroir de Montrose a montré son exceptionnelle capacité à produire de grands vins en année sèche et chaude. Les vins sont extrêmement gras et riches sans aucune trace de surmaturité, les tannins sont très puissants mais avant tout très fondus et élégants avec un potentiel de garde impressionnant. 2003 est un millésime qu'il faudra savoir attendre mais qui, à coup sûr, figure en bonne place parmi les réussites historiques de Montrose.

Date des vendanges

11 septembre - 26 septembre

Assemblage

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

Commentaires de dégustation

Robe : dense, profonde, pourpre à reflets rubis.

Nez très complexe de fruits rouges mûrs, moka, réglisse, pivoine.

Bouche complexe et très fraîche : fruits noirs, chocolat (cacao avec tanins soyeux).

Très grand vin, plein et très structuré.

Grande fraîcheur pour le millésime. Belle longueur avec des tanins nets et soyeux.

Belle complexité aromatique.