



Château Montrose

Millésime 2004

Caractéristiques générales du Millésime

Après un hiver froid et sec, le vignoble a bénéficié d'un temps favorable au printemps. La grande caractéristique du millésime 2004, après trois années de petites récoltes est l'abondance ainsi que la taille des grappes, ce qui nous conduit à assurer une gestion particulièrement précise de nos parcelles afin d'éviter une surproduction néfaste. L'été n'est pas très chaud ; juillet est sec et août plus humide. Comme en 2002, le mois de septembre va bouleverser la donne, grâce à un très bon ensoleillement. Des températures élevées et des nuits fraîches vont bloquer le développement de la pourriture. Les indices d'anthocyanes sont particulièrement élevés.

L'exceptionnelle constitution des grappes a donné des vins très tanniques avec une structure très équilibrée. Après l'opulence de 2003, nous sommes en présence d'un style plus classique, mais sans aucune austérité, marqué avant tout par une très grande finesse et une élégance d'un niveau rarement atteint à Montrose.

Date des vendanges

24 septembre – 15 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 64 %, Merlot : 32 %, Cabernet franc : 3 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe : dense, pourpre.

Nez très complexe de fruits noirs, tabac et violette.

Bouche riche et très fraîche : fruits noirs, chocolat, zan.

Vin très agréable, équilibré, fruité, frais et suave.

Belle longueur, avec des tanins nets apportant de la sucrosité.

Belle complexité aromatique.