



# Château Montrose

## Millésime 2005

---

### Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2005 restera dans les mémoires comme l'année de la sécheresse. En effet, le déficit hydrique a été particulièrement constant : à l'approche des vendanges, le cumul des précipitations est inférieur de moitié à la moyenne des 30 dernières années. Encore une fois, nos sous-sols argileux vont jouer un rôle prépondérant. En revanche, les températures ont été remarquablement favorables, en particulier durant l'été avec une parfaite alternance entre journées chaudes et nuits fraîches, gage d'une très bonne maturation des raisins.

Sans avoir le caractère charmeur et opulent du 2003, 2005 impressionne par une puissance exceptionnelle, la pureté du fruit et l'extraordinaire élégance qui s'en dégage.

Grand millésime classique sans aucune austérité mais typiquement bordelais.

---

### Date des vendanges

23 septembre - 9 octobre

---

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 65 %, Merlot : 31 %, Cabernet franc : 3,5 %, Petit Verdot : 0,5 %

---

### Commentaires de dégustation

Robe : dense, pourpre, presque noire.

Nez complexe et aujourd'hui encore fermé : fruits noirs, épices, chocolat.

Bouche complexe, longue, ample, puissante, homogène : griotte, cacao, réglisse, tabac brun, pruneau.

Très grand vin, plein et très structuré.

Belle longueur, avec des tanins nets et très droits.

Grand potentiel de garde.