



Château Montrose

Millésime 2006

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2006 se caractérise par des saisons marquées. En effet, l'hiver froid et humide a précédé un printemps particulièrement sec et un été chaud, avec deux pics de température élevée aux mois de juin et juillet. L'été sec et chaud a permis d'éviter le développement du botrytis, malgré les pluies de septembre. Par ailleurs, le courant d'air permanent le long de la Gironde, associé à une bonne aération des grappes consécutives à un effeuillage raisonné, nous affranchissent du développement de la pourriture grise.

En 2006, pour la première fois à Château Montrose, nous avons pratiqué les vendanges en vert sur la totalité du domaine, afin d'adapter la charge en raisins au cépage et à la vigueur de chaque parcelle considérée. La consigne d'éclaircissage donnée était de laisser au maximum 3 grappes par bras. Les conséquences de cette opération ont été une meilleure maturation moyenne et des rendements sensiblement plus faibles, atteignant 41hl/ha en moyenne.

Date des vendanges

18 septembre - 3 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 72 %, Merlot : 28 %

Commentaires de dégustation

Robe : dense et profonde.

Nez encore fermé : fruits rouges, griotte.

Bouche longue, ample, puissante : griotte, framboise, fraise, réglisse.

Belle longueur, avec joli milieu de bouche. Tanins nets et tendus.

Grand vin très structuré.

Grand potentiel de garde.