



Château Montrose

Millésime 2008

Caractéristiques générales du Millésime

Episodes pluvieux réguliers et températures très douces caractérisent l'année 2008 au cours de laquelle on distingue tout de même quelques épisodes chauds et ensoleillés, notamment en début de floraison (mi-juin) et à la véraison (fin juillet).

Cette année encore, le terroir unique de Montrose nous a aidés à lutter efficacement contre la pression parasitaire, grâce aux capacités drainantes de ses sols de graves associées au courant d'air permanent qui balaie et sèche le vignoble. La conséquence heureuse de cette collaboration entre les bienfaits du terroir et le travail de l'homme (mesures prophylactiques et travaux en vert) est la qualité de la manne à l'approche de la maturité ; maturité que, à partir de début septembre, nous avons pu attendre avec sérénité, afin de récolter une matière première riche et de qualité.

Date des vendanges

29 septembre – 15 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 65 %, Merlot : 30 %, Cabernet franc : 4 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe dense, profonde, pourpre.

Vin droit, ample et puissant. Bonne équilibre entre l'onctuosité d'un vin fruité aromatiquement riche et complexe et la netteté de la trame tannique qui confère longueur et soyeux à ce vin de garde.

La finale d'une grande précision est d'une douceur exceptionnelle.

Grand potentiel de garde.