



L'exigence de qualité toujours croissante pour le Château Montrose et la Dame de Montrose et des sélections de plus en plus précises permettent désormais chaque année de produire un 3<sup>ème</sup> assemblage : **le Saint-Estèphe de Montrose**. Produit sur le terroir exceptionnel de Château Montrose et vinifié par les équipes de la propriété, ce vin est le fruit d'un assemblage classique des grands cépages bordelais, le Cabernet-Sauvignon et le Merlot.

L'année 2014 se caractérise par un hiver doux et un printemps favorable à l'ensemble des cépages. Le cycle de la vigne, ralenti au mois d'août, repart en fin de mois avec un temps chaud et sec qui se prolonge jusqu'à mi-octobre. Les températures souvent supérieures à 30°C, un ensoleillement « miraculeux » et la contrainte hydrique entraînée par ces conditions exceptionnelles, profitent à la maturation des baies.

Les vendanges débutent le 15 septembre pour se terminer le 16 octobre selon un plan de récolte minutieux permettant de récolter les baies à maturité optimale.

Appellation : Saint-Estèphe AOC

Propriétaires : Martin et Olivier Bouygues

Terroir : Graves sur sous-sol argileux

Elevage : 12 mois

Assemblage : 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon

Le Saint-Estèphe de Montrose est un vin qui s'apprécie dès ses premières années et offre un potentiel de garde de 3 à 5 ans. La robe est brillante et limpide. Le nez, très finement boisé, révèle des notes briochées, de pain grillé et de cèdre. L'attaque est franche et directe. Le milieu de bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur et fruité assorti d'une belle acidité.