



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^{ème} 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 2015 débute par un hiver plus frais que les années précédentes. Le début de saison, doux et plutôt ensoleillé, favorise un débourrement précoce. Les mois de juin et juillet sont secs, marqués par une contrainte hydrique entraînant un net ralentissement du développement de la vigne. Les averses de septembre nous font mesurer, une fois de plus, les qualités de notre terroir : le drainage se fait parfaitement, et le grand plateau des Cabernets Sauvignon, en bordure d'estuaire, bénéficie du vent asséchant très bénéfique. Les raisins sont de très grande qualité, et nous nous attachons à renforcer encore notre sélection ultra parcellaire, impliquant parfois plusieurs passages à la parcelle, dans la recherche d'une maturité optimale.

Les vendanges débutent dès le 15 septembre avec une équipe de vendangeurs renforcée et des cadences soutenues jusqu'au 8 octobre, date de fin du ramassage.

Appellation : Saint-Estèphe AOC

Propriétaires : Martin et Olivier Bouygues

Terroir : Graves sur sous-sol argileux

Elevage : 12 mois

Assemblage : 38% Cabernet-Sauvignon, 46% Merlot, 15% Cabernet-Franc, 1% Petit-Verdot

La robe est d'un beau rouge grenat intense. Le nez floral et discret révèle des notes fraîches et délicates de violette et de framboise accompagnées d'arômes toastés et épicés. En bouche le vin rond ample et charnu reflète bien son appellation. Il est doté d'une belle puissance tannique et un très bel équilibre.

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.