



Château Montrose

Millésime 2016

Caractéristiques générales du Millésime

Le millésime 2016 se caractérise par un début de saison frais et humide, suivi d'une période estivale très sèche et plutôt chaude.

L'hiver est relativement doux. Des précipitations régulières et intenses rythment le printemps et permettent aux nappes phréatiques de reconstituer leurs réserves en eau.

Les quelques épisodes de gel fin avril n'occasionnent aucun dégât au vignoble. Une fois encore, l'estuaire joue un rôle essentiel de régulateur thermique.

La pleine floraison intervient aux alentours du 7 juin. A la fin du mois, l'été s'installe durablement, marqué par de très fortes chaleurs à partir du 15 août. Le vignoble souffre mais supporte ces conditions extrêmes grâce aux qualités incomparables du terroir et à ses réserves d'eau accumulées en début d'année. La véraison débute à la mi-août augurant des vendanges en octobre.

Septembre est chaud et ensoleillé. L'épisode pluvieux du 13 septembre relance le cycle de maturation de la vigne, ralenti par les très fortes chaleurs estivales. Les 4 cépages atteignent leur maturité optimale. L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches permet de préserver un formidable équilibre entre fraîcheur et puissance aromatique.

Les vendanges se déroulent sereinement sous un soleil radieux du 23 septembre au 14 octobre. Cette année, la sélection parcellaire encore plus précise est réalisée par une équipe de vendangeurs renforcée (90 vendangeurs).

Au chai, les lots gardent leur identité et des vinifications sur mesure permettent d'extraire le meilleur potentiel de chaque cuve. Ce travail ultra précis se traduit à l'assemblage par une large palette de 50 lots.

Dates de vendanges

23 septembre – 14 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 68%, Merlot : 25%, Cabernet Franc : 7%

Commentaires de dégustation

La robe très sombre est intense et profonde.

Le nez complexe, vif et précis, présente des arômes de fruits bien mûrs accompagnés de notes boisées, toastées et d'une touche épicée.

L'attaque est généreuse et opulente. La bouche pleine et charnue révèle des tanins soyeux et précis.

La finale, ample, est incroyablement longue.

Un Montrose exceptionnel, puissant, racé et élégant, bien représentatif de la signature de notre terroir.