

Tertio de Montrose

Millésime 2016

Caractéristiques générales du Millésime

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 3ème assemblage : le Tertio 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. Élevé 12 mois dans 15% de barriques neuves, le Tertio de Montrose est un vin qui s'apprécie dès ses premières années et offre un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

Le millésime 2016 se caractérise par un début de saison frais et humide. L'hiver est relativement doux. 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. 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).

Dates des vendanges

Du septembre au septembre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : **32%**, Merlot **61%**, Cabernet Franc : **2%**, Petit Verdot : **5%**

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge grenat profond. Le nez intense dévoile des arômes épicés, et un bouquet de fruits frais accompagné de notes toastées et grillées.

L'attaque est franche. La bouche pleine et gourmande révèle des tanins généreux et une belle fraîcheur sur la finale.