



Produit sur le terroir exceptionnel de Château Montrose et vinifié par les équipes de la propriété, **le Saint Estèphe de Montrose** est le fruit d'un troisième assemblage, classique des grands cépages bordelais. Issu des lots provenant de vignes plus jeunes et des vins de lie, sa consommation était jusqu'alors réservée aux propriétaires et aux équipes du domaine. L'exigence de qualité des sélections du Grand Vin et de La Dame de Montrose alliée à une récolte relativement généreuse pour le millésime 2012 ont permis de réaliser un assemblage plus important du Saint Estèphe de Montrose et de le proposer ainsi à nos clients.

L'année 2012 se caractérise par un climat contrasté et relativement humide et froid en début de saison, entraînant un retard dans la croissance de la vigne, nécessitant un travail rigoureux au vignoble. Un été chaud et très sec s'installe fin juillet jusqu'aux vendanges. Quelques pluies bienfaitrices autour du 22 septembre viennent relancer le cycle de maturation et les vendanges se déroulent du 24 septembre jusqu'au 20 octobre. Un plan de récolte minutieux et précis est mis en place pour cueillir les baies à leur meilleur niveau. Les raisins sont bien murs, les moûts se révèlent d'une belle richesse avec un très joli fruit et beaucoup de couleur.

Appellation : Saint-Estèphe

Elevage : 12 mois

Assemblage : 55% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon

Nez noisette, fruits secs et amande. La bouche est harmonieuse, offrant une agréable sensation de douceur et une finale droite et nette. Prêt à boire dès maintenant, le Saint Estèphe de Montrose dispose d'un potentiel de garde de 3 à 5 ans.