



Château Montrose 1986

Grand Cru Classé en 1855, Saint-Estèphe

Points Clés

- La propriété tire son nom de la croupe jadis recouverte de bruyères, le « Mont Rose »
- Le plus jeune Second Grand Cru Classé en 1855 : une ascension fulgurante, promesse d'un terroir d'exception
- 95 ha de vignes d'un seul tenant, face à la Gironde
- Un vignoble de Terrasses (N°03, N°04) sculptées par la rivière, noyaux d'élite viticoles
- Une approche vigneronne : des vins de lieux, reflets de chaque facette du terroir

Château Montrose, doté d'une puissance et d'une précision remarquables, capture l'essence de la Terrasse 4 : terroir originel, épiscentre du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.



Conditions climatiques

Le printemps a été plutôt froid, mais à partir de juin de très bonnes conditions ont favorisé la floraison. Après un été chaud et surtout très sec, un très beau temps a persisté pendant les vendanges.

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 67 %, Merlot : 27 %, Cabernet Franc : 6 %

Date de vendanges

30 septembre – 16 octobre

Le terroir

Terrasse N°04 en majorité : graves sableuses sur matrice argileuse, cuirasse ferrique

Commentaire de dégustation

La robe, dense et profonde, se pare d'un beau rubis. Le nez, riche et expressif, dévoile des notes de fruits noirs, de tabac blond et de réglisse.

La bouche, large et harmonieuse, déploie de beaux arômes de fruits noirs, de sous-bois et de cuir, portés par une remarquable fraîcheur. Le vin surprend par son équilibre et sa belle amplitude.

La finale, longue et douce, prolonge avec élégance cette harmonie.