



Château Montrose 1996

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

- Hiver : Irrégulier, avec plusieurs épisodes de gel.
- Printemps : Doux et normalement arrosé, avec une floraison favorable.
- Été : Ensoleillé, peu chaud et peu pluvieux.
- Automne : Très sec, idéal pour une excellente maturation des raisins.

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 73 %, Merlot : 24 %, Cabernet Franc : 3 %

Dates de vendanges

23 septembre – 6 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'une belle teinte pourpre. Le nez, complexe et généreux, mêle des notes de cuir, de fruits noirs et de tabac brun.

En bouche, la fraîcheur s'allie à une texture soyeuse. Les arômes de mûre et de cassis se prolongent sur des nuances gourmandes de chocolat noir et de cacao. Les tanins, fins et parfaitement fondus, accompagnent l'ensemble avec élégance.

Un vin ouvert et harmonieux, à la fois classique, gourmand et complexe, qui séduit par sa netteté et son équilibre.