



Château Montrose 2006

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, épicerie du vignoble, terre promise du cabernet sauvignon.

Conditions climatiques

- Hiver : froid et humide
- Printemps : sec avec des températures modérées
- Été : chaud avec deux pics de température en juin et juillet
- Automne : sec avec des pluies en septembre

Assemblage

72% Cabernet Sauvignon | 28% Merlot

Vinifications

Parcellaires
En cuve inox thermorégulées

Elevage

18 mois
Barriques de chêne français
60% bois neuf

Terroir

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

Pratiques culturales

Viticulture raisonnée

Commentaire de dégustation

La robe est dense et profonde. Le nez expose des notes de fruits rouges et de griottes. La bouche est longue, ample, puissante, aux notes de griotte, framboise, fraise et réglisse. Les tanins sont nets et tendus. C'est un grand vin très structuré avec un grand potentiel de garde.