



Saint Estèphe Château Montrose

La propriété

Fruit d'un très grand millésime et produit par le prestigieux Château Montrose, Château Montrose 2005 révèle toute la puissance et l'élégance d'un Saint-Estèphe digne des plus grands de son appellation.

Né à l'aube d'une année caractérisée par sa grande sécheresse, l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches aura favorisé une maturation parfaite des raisins.

Assemblage

Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (31%), Cabernet Franc (3,5%) et Petit Verdot (0,5%), Château Montrose 2005 séduit incontestablement par sa distinction et son caractère.

Dégustation

Affichant une superbe robe pourpre presque noire, Château Montrose 2005 offre la découverte d'un bouquet aromatique complexe sur des notes denses et concentrées qui s'ouvrent peu à peu. Des notes gourmandes de fruits noirs, d'épices et de chocolat embaument le nez. L'entrée en bouche est pleine, ample, précise avec beaucoup de complexité et de sève. Le cru affiche une magnifique structure avec des tannins puissants et parfaitement dessinés tandis que le développement en bouche laisse apparaître des notes de réglisse, de tabac brun, de pruneau, de griotte et de cacao. Véritable bijou de Saint-Estèphe, Château Montrose 2005 est une très grande signature avec un potentiel de garde des plus remarquables jusqu'en 2045.