



Château Montrose

Millésime 2010

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2010 s'est révélée particulièrement sèche et assez chaude, données climatiques caractéristiques des très grands millésimes de Bordeaux (1929, 1945 ; 1947, 1959, 1961, 1989, 2009). Depuis le printemps, ce climat s'est imposé et s'est maintenu jusqu'à l'aube de l'automne, permettant aux baies de grossir et de mûrir parfaitement. Nous avons pu ainsi attendre les vendanges avec confiance et sérénité en profitant du vignoble d'un seul tenant, homogène et de grande qualité.

La parfaite maturité des raisins, et par-dessus tout, de leurs tanins, a rendu possible la recherche d'un équilibre entre puissance et élégance, ampleur et finesse, le soyeux des tanins et la complexité aromatique d'un grand vin de Montrose.

Date des vendanges

27 septembre - 15 octobre

Assemblage :

Cabernet sauvignon : 53 %, Merlot : 37 %, Cabernet franc : 9 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation :

Robe : noire à reflets rubis. Dense, profonde

Nez : complexe sur notes de moka, zan, cassis, framboise et violette

Bouche : riche avec sucrosité : cassis, griotte, groseille, cacao

Vin long, ample et homogène. Finale très nette, milieu de bouche complexe et équilibré.
Finale très longue sur tanins suaves, nets et précis.

Très grande bouteille. Bordeaux classique, racé et élégant .