

Chateau Montrose, 2th Grand Cru Classe, St. Estephe, 2016

Iseloomustus

Chateau Montrose on tänapäeval tuntud oma võimsate ja täidlaste Bordeaux'i veini poolest. See pole aga alati nii olnud ja aasta sadu tagasi oli see piirkond tuntud hoopis jahipidamise piirkonnana. Tänapäeval on Chateau Montrose 2ème Cru Classé klassifikatsiooniga veinimõis ja nende kasutuses on 95 hektarit viinapuuaedu. Veiniaia teeb haruldaseks see, et see on ühes suures blokis ja tänu sellele on ta oma regioonis haruldane ja hindamatu eelisega. Pinnas koosneb peamiselt kruusast savi peal ja see soodustab loomulikku äravoolu ja tagab selle, et viinapuud saavad oma vee veealustest veevarudest aeglaselt ja regulaarselt. Viinapuudest on 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Cabernet Franc ja 2% Petit Verdot. Nende keskmine vanus läheneb 40. aastale. Chateau Montrose on seadnud endale eesmärgiks, et aastaks 2025 on kogu nende saak kasvatatud orgaaniliselt. Veinide kääritamiseks on kasutusel 59 erineva suurusega roostevabast terasest mahutit. Hiljem vein küpseb Prantsuse tammest vaatides keskmiselt 18 kuud, millest 60 % on uued vaadid. Segu: 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc |

Auhinnad

Jeb Dunnuck - 100 Points

Unquestionably one of the top 2-3 wines of the vintage, the 2016 Château Montrose is a monument in the making. Checking in as a blend of 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, and 7% Cabernet Franc raised in 60% new French oak (the balance was in once-used barrels) and representing a tiny 36% of the production, this deep purple-colored 2016 possesses powerful, incredibly classic Saint-Estephe notes of creme de cassis, graphite, damp earth, lead pencil shavings, and burning embers. With a powerful, full-bodied style on the palate, a huge mid-palate, lots of underlying structure and tannic grip, and perfect balance, this magical wine will need upwards of a decade or cellaring and keep for 40-50 years. | **Robert Parker's Wine**

Advocate - 99 Points

Deep garnet-purple in color, the 2016 Montrose is a little youthfully shy to begin, but with coaxing, it unfurls to reveal the most beguiling scents of wilted roses, oolong tea, crushed rocks, wild sage, star anise and candied violets over a wonderfully pristine, well-defined core of crushed blackcurrants, black raspberries and kirsch plus wafts of pencil lead and wood smoke. The



taut, muscular, medium to full-bodied palate straddles jaw-dropping intensity and finesse superbly, featuring a solid backbone of ripe tannins and giving a firm frame right through the incredibly long, exquisitely nuanced finish. |

Tarbimissoovitus

Sobib hästi koos ulukilihaga või loomalihaga. |

Tootegrupp	VEIN
Päritolumaa	Prantsusmaa
Piirkond	Bordeaux
Tootja	Chateau Montrose
Bränd	Chateau Montrose
Maitse	Kuiv
Viinamari	Cabernet Sauvignon , Cabernet-Franc , Merlot
Värvus	Punane
Stiil	Täidlane
Maht	75cl
Serveerimistemperatuur	16-18°C
Alkoholisaldus	13,5%
Toidusoovitus	Loomaliha , Ulukiliha

