

Château Montrose 2016 St-Estèphe CBO(6x75cl)

Château Montrose 2016 en CBO(6x75cl)St-Estèphe,2e Grand Cru Classé - 100/100 JMQ



Marque : Château Montrose

Référence : LCPS22216

Prix : €1,116.00 HT

Château Montrose 2016 CBO(6x75cl)

Château Montrose 2016 CBO(6x75cl) 100/100 JMQ

Un **Château Montrose 2016** très sombre. Nez intense, fin, au fruité mûr, pur et profond. Fantastique entrée en bouche ! Le vin monte au milieu, dense, de suite complexe et se met à fondre, lentement, riche, noble, avec beaucoup de goût. Il rebondit en finale en s'achevant juteux dans une très grande longueur profonde qui laisse la bouche fraîche. Waouh !

Alcool : 13,3° (moyenne basse) – pH : 3,55 (moyenne basse) – IPT : 78 (moyenne haute). Assemblage : 68 % cabernet sauvignon, 7% cabernet franc, 25 % de merlot.

Le 20 février dernier, je découvrais l'assemblage du **Montrose 2016** juste fait. Le vin venait d'être remué et pourtant, j'ai été stupéfait d'évaluer sa qualité entre 19 et 20. Je l'ai regoûté cette semaine et là, Boum ! Il s'agit d'un tout autre style que 1990, 2003, 2009 et 2010. Une approche plus sophistiquée, plus complexe. Le trésor de ce cru ? La puissance. Dompté et apprivoisé, voici que **Montrose** gagne une expression inédite. La rareté, l'inexplicable en 2016 demeure cette combinaison d'un pH bas (3,55) et d'IPT élevé à 78. Ces deux éléments devraient renforcer la fermeté du tannin. Eh bien non ! Ici, la pulpe ne cesse d'irriguer la bouche. Jamais le grain de tannin ne ressort. Le dessin au palais se révèle parfait. Bravo ! JMQ-www.quarin.com

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. Lisa Perrotti-Brown

Château Montrose

Pays/région : Bordeaux

Appellation : Saint-Estèphe

Classement : 2e Grand Cru Classé

Couleur : Rouge

Propriétaire : Olivier et Martin Bouygue

Superficie : 95 Ha

Production : 250000 bouteilles

Assemblage : 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Cabernet Franc

[Lien vers la fiche du produit](#)