



Chateau Montrose

Chateau Montrose

Det siges, at en flaske Montrose har det bedst i kælderen i rigtig mange år, men når man så endelig åbner den, er vinen en nærmest guddommelig åbenbaring. Noget af det ypperste, Bordeaux kan præstere.

Druerne høstes fra ejendommens bedste parceller, hvoraf en stor del dyrkes økologisk. De vinificeres i temperaturstyrede ståltanke af varierende størrelse, og vinen, som afhængigt af årgangen består af et blend af 60-65 pct. cabernet sauvignon, 30 pct. merlot og resten cabernet franc og petit verdot, lagres i 18 måneder på franske egefade - heraf 60 pct. nye.

Resultatet er en kæmpestor, tanninrig rødvin med stram struktur, præcis syre og en ren, raffineret frugt. Noter af brombær, hindbær, blodappelsin og bitre blomster understøttes af tobak og laurbær, og vinen fremstår fokuseret og fuldendt. Kan udvikle sig i minimum 30 år.

Land	Frankrig	James Suckling
Område	Bordeaux	98-99 point
Alkoholprocent	13%	Jeb Dunnuck
Indhold	75	97-99 point
Vintype	Rødvin	Robert Parker Wine Advocate
Druer	Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc	96-98 point
		Wine Enthusiast
		96-98 point
		Vinous
		95-98 point
		Decanter
		97 point
		Yves Beck
		98-100 point