Saint Estèphe

Saint-Estèphe 2010

Château Montrose

Saint Estèphe Aoc Château Montrose è prodotto sull'eccezionale terroir di questa zona di Bordeaux e vinificato nella cantina del castello dove la Maison sorge. Il San Estèphe de Montrose è il terzo vino della tenuta frutto di una miscela tradizionale di varietà classiche uve bordolesi.

Secondo cru classé nella denominazione Saint-Estèphe del 1855 prende il nome dal colore delle eriche in fiore che coprivano la collina e il terreno circostanti. Il terroir, composto principalmente da ghiaia, è piantato sopratutto a Cabernet Sauvignon. I vini di Château Montrose, questo compreso, sono portavoce di tradizione, abbondanza, densità e rappresentano il perfetto esempio dello stile "classico" dei vini di Saint-Estèphe, intensi, voluminosi e complessi con aromi concentrati di frutta matura, spezie e tabacco.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Saint-Estèphe
Annata	2010
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Bordeaux
Localizzazione	Rive gauche
Vitigno	Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Granato intenso
Gusto	Lungo, moderatamente largo, con frutti rossi su una finitura morbida con tannini maturi, ma preciso
Profumo	Ribes e liquirizia
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16°-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Ghiaia su sottosuolo argilloso