



Château Montrose

Millésime 2021

A la vigne

Un millésime de terroir

Marqué par des conditions climatiques contrastées, 2021 prouve, une fois de plus, l'importance de la qualité de notre terroir et son incroyable capacité à atténuer les excès de "Dame Nature".

Ce millésime a nécessité toute l'expérience, l'énergie et la vigilance des équipes du domaine. Un début de saison doux et sec a été suivi d'un printemps pluvieux et frais. La pression des maladies sur le vignoble a été forte, mais efficacement contenue dans le cadre de notre démarche environnementale. Une amélioration des conditions météorologiques début juin a permis une floraison rapide et réussie. L'été frais et sec a réduit la pression des maladies mais a provoqué un léger retard lors de la véraison, à contrario, plutôt lente et inégale. En septembre, la hausse des températures et l'ensoleillement ont permis à nos quatre cépages d'atteindre leur pleine maturité.

Les spécificités intra-parcellaires n'étaient pas aussi explicites que d'habitude à la dégustation des baies et l'expérience des équipes ainsi que leur connaissance approfondie de notre terroir ont été plus que jamais sollicitées ; lors des vendanges et des pré-assemblages, la mémoire collective s'est révélée cruciale pour chaque décision. La qualité des raisins était indéniable et les quatre cépages ont été intégrés dans notre Grand Vin, ce qui est toujours la marque d'un millésime réussi au Château Montrose.

Dates de vendanges

Du 21 septembre au 6 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 62%, Merlot : 31%, Cabernet Franc : 6%, Petit Verdot : 1%

Note de dégustation

Château Montrose 2021 à une robe sombre, profonde aux reflets violine.

Le premier nez est complexe et brioché. À l'agitation, on observe beaucoup d'intensité, des notes lactées, de fruits noirs, de mûres et de fraise des bois ainsi qu'une touche d'eucalyptus.

La bouche est puissante et structurée avec des arômes de chêne frais et de sous-bois. On retrouve également des notes briochées, sucrantes et des touches plus florales.