

# 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 soprattutto 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