Château Montrose

Saint estèphe - Frankrijk

Montrose werd in 1855 als tweede cru geklasseerd, samen met Cos d'Estournel de hoogst geklasseerde wijn van Saint-Estèphe. Het landgoed ontstond in de negentiende eeuw als afsplitsing van Calon-Ségur. In 1975 was de familie Charmolüe eigenaar; sinds 2006 is dat de familie Bouygues. Montrose staat bekend om stevige, langlevende wijnen.

Het jaar 1975

Het château beschrijft 1975 als een jaar met een milde april en onweer en hagel in mei en juni elders in de Médoc, terwijl Montrose gespaard bleef. De jaargang als geheel werd zeer tanninerijk; een handelaar noemt deze Montrose een van de geslaagdere wijnen van dat jaar.

Serveertip

Een dag rechtop zetten, dan een uur decanteren. Schenk bij 17 °C.

Over deze fles

Inhoud: 73 cl, zoals op het etiket staat. Vulniveau: in de hals (into neck). Verpakking: losse fles.

In Snaakse Streken fietst Wietze dit seizoen door de Médoc, van Margaux tot Saint-Estèphe. Kom deze fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse.



Proefnotitie

De tannine is volgens proevers zachter geworden, maar dit blijft een wijn met structuur. Verwacht een volle, complexe wijn met een aardse toets.

Drinken bij

Heerlijk bij rundvlees of lamsschouder.

Houdbaarheid

Na een halve eeuw is elke fles anders. Het vulniveau in de hals is uitstekend.

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service