



# Château Montrose

Millésime 2011

## Conditions climatiques et cycle végétatif

Neige, sécheresse, canicule, grêle... rien n'aura épargné le vignoble médocain en 2011!

Plus que jamais, ce millésime aura rapproché les viticulteurs de leur environnement et les aura contraints de s'adapter à des conditions climatiques exceptionnelles !

A la vigne, le travail de l'homme fut dur et intense, les efforts répétés, l'attention sans relâche, pour obtenir des raisins tout-à-fait mûrs.

Au chai, la vinification de chaque cuve fit l'objet de beaucoup d'attention, pour extraire des tanins mûrs, soyeux et précis.

L'équilibre est bon en toute chose. Aussi, nous avons recherché fraîcheur, expression aromatique et précision d'une structure tannique nette, souple et enrobée, pour révéler ce terroir unique que nous respectons tant : celui du Château Montrose.

## Vendanges et vinifications

Nous avons vendangé du 2 au 27 septembre, en suivant minutieusement les niveaux de maturités technologique et phénolique de chaque cépage et de chaque parcelle.

Les rendements de récolte réalisés s'élèvent à 35hl/ha.

Les macérations ont duré entre 20 et 24 jours.

## Assemblage

<b>La Dame de MONTROSE</b> Cabernet-Sauvignon : 28% Merlot : 72%	<b>Château MONTROSE</b> Cabernet-Sauvignon : 63% Merlot : 22% Cabernet franc : 12% Petit Verdot : 3%
--	--

## Notes de dégustation :

---

---

---

---

.../...



# Château Montrose

2011 Vintage

## **Climatic conditions and growing season**

Snow, drought, heat waves, hail... the Médoc vineyards were spared no extremes of weather during 2011!

This year more than ever, the vigneronns were forced to truly understand and work with their environment and to adapt their techniques to the very specific climatic conditions which they experienced.

In the vineyard, the work was hard and intense; incessant attention and unrelenting efforts were required to ensure that the grapes reached full maturity.

In the cellar, the vinification of each cuve was carefully monitored and controlled in order to extract ripe, precise and very silky tannins.

Balance is always a good thing, present all around us in nature. In addition to balance, we have sought to express through the wine freshness, fine aromatic qualities and precise, well defined yet supple tannins thus revealing the best of the wonderful terroir which is Chateau Montrose.

## **Harvest and vinification**

We harvested from the 2nd through to the 27th September keeping an ever watchful eye on the technical and phenolic maturity of each grape variety and each parcel of vineyard.

The average production was 35hl/ha.

Maceration lasted between 20 and 24 days.

## **Blend**

<b>La Dame de MONTROSE</b> Cabernet-Sauvignon : 28% Merlot : 72%	<b>Château MONTROSE</b> Cabernet-Sauvignon : 63% Merlot : 22% Cabernet franc : 12% Petit Verdot : 3%
--	--

## **Tasting Notes :**

---

---

---

---

.../...