



Château Montrose

PRIMEURS 2016

2016 Vintage

The 2016 vintage was defined by a cool and wet start to the season, followed by a very dry and rather hot summer.

The winter was relatively mild. Regular and intense rainfall marked out the spring and allowed the water tables to build up their reserves.

The few episodes of frost at the end of April caused no damage in the vineyard. Once again, the estuary played its essential role as a temperature regulator.

Full flowering took place around 7 June. At the end of the month, the summer set in to stay, marked by very strong heat as from 15 August. The vineyard suffered but tolerated these extreme conditions thanks to the incomparable qualities of the terroir and its water reserves built up at the start of the year. Veraison started mid-August, indicating an October harvest.

September was hot and sunny. The rain on 13 September relaunched the ripening cycle of the vine, slowed down by the very strong heat of summer. The 4 grape varieties reached optimal ripeness. The alternating hot days and cool nights preserved an impressive balance between freshness and aromatic power.

The harvest took place calmly under a radiant sun from 23 September to 14 October.

This year, even more precise selection of plots was carried out by an expanded team in the vineyard (90 pickers).

In the cellar, each vat has its own identity and the custom vinifications allowed the extraction of the best potential from each of them. This ultra-precise work resulted in a large palette of 50 different lots for the blending. The first tastings promise a vintage in line with the 2014 and 2015.

Château Montrose

68 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot
7 % Cabernet Franc

La Dame de Montrose

52 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
2 % Cabernet Franc
11 % Petit Verdot

Millésime 2016

Le millésime 2016 se caractérise par un début de saison frais et humide, suivi d'une période estivale très sèche et plutôt chaude.

L'hiver est relativement doux. Des précipitations régulières et intenses rythment le printemps et permettent aux nappes phréatiques de reconstituer leurs réserves en eau.

Les quelques épisodes de gel fin avril n'occasionnent aucun dégât au vignoble. Une fois encore, l'estuaire joue un rôle essentiel de régulateur thermique.

La pleine floraison intervient aux alentours du 7 juin. A la fin du mois, l'été s'installe durablement, marqué par de très fortes chaleurs à partir du 15 août. Le vignoble souffre mais supporte ces conditions extrêmes grâce aux qualités incomparables du terroir et à ses réserves d'eau accumulées en début d'année. La véraison débute à la mi-août augurant des vendanges en octobre.

Septembre est chaud et ensoleillé. L'épisode pluvieux du 13 septembre relance le cycle de maturation de la vigne, ralenti par les très fortes chaleurs estivales. Les 4 cépages atteignent leur maturité optimale. L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches permet de préserver un formidable équilibre entre fraîcheur et puissance aromatique.

Les vendanges se déroulent sereinement sous un soleil radieux du 23 septembre au 14 octobre.

Cette année, la sélection parcellaire encore plus précise est réalisée par une équipe de vendangeurs renforcée (90 vendangeurs).

Au chai, les lots gardent leur identité et des vinifications sur mesure permettent d'extraire le meilleur potentiel de chaque cuve. Ce travail ultra précis se traduit à l'assemblage par une large palette de 50 lots. Les premières dégustations laissent présager d'un millésime en droite ligne des 2014 et 2015.

Château Montrose

68 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot
7 % Cabernet Franc

La Dame de Montrose

52 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
2 % Cabernet Franc
11 % Petit Verdot

Château Montrose

33180 Saint-Estèphe

Tél. 05 56 59 30 12

www.chateau-montrose.com

mail : chateau@chateau-montrose.com