



Château Montrose

MILLÉSIME 2023

RETOUR AUX ORIGINES
DU TERROIR

*Return to the origins
of the terroir*

2023 AVEC NOS MOTS :

« 2023, année douce et tempérée, nous dévoile tardivement sa personnalité flamboyante. Ce millésime au tempérament affirmé, source de vins racés, mêle harmonieusement l'opulence à la tension, l'immensité à la précision. Telle une ode au terroir de Château Montrose, les cuvées nouvellement façonnées rendent hommage aux Terrasses d'exception de la propriété. Un véritable retour au sens vigneron. »

2023 IN OUR OWN WORDS:

« 2023, a mild and temperate year, reveals its flamboyant personality belatedly. This vintage with its assertive temperament, the source of racy wines, harmoniously blends opulence and tension, immensity and precision. Like an ode to the terroir of Château Montrose, the new cuvées pay tribute to the estate's exceptional Terrasses. A true return to the winegrower's sense of place. »

Pierre Graffeulle

Dates clés

Débourrement : 27 mars
Floraison : 22 mai
Véraison : 31 juillet
Vendanges : 5 au 28 septembre

Key dates

*Budburst: March 27th
Flowering: May 22nd
Veraison: July 31st
Harvest: September 5th to 28th*

ASSEMBLAGE BLEND

Château Montrose

Cabernet Sauvignon : 75%
Merlot : 21%
Cabernet Franc : 4%

Dame de Montrose

Merlot : 61%
Cabernet Sauvignon : 32%
Petit Verdot : 5%
Cabernet Franc : 2%

