



Château Michel de Montaigne

Millésime 2004

Cuvée « Les Essais »

Famille Mähler-Besse

Depuis l'acquisition du Château de Montaigne en 1860, la Famille Mähler-Besse, septième génération, s'attache à produire des vins de qualité qui expriment les caractéristiques de leurs terroirs.

Aujourd'hui, les propriétaires du Château de Montaigne sont toujours actionnaires du Château Palmer, et conduisent les vins du Château avec le même degré de recherche de qualité et d'expression du terroir que leur partenaire Médocain.

Le vignoble se trouve être dans la prolongation des coteaux de Saint-Emilion et un terroir historique exceptionnel, mis en valeur par une vinification de qualité sans compromis.

Millésime 2004 :

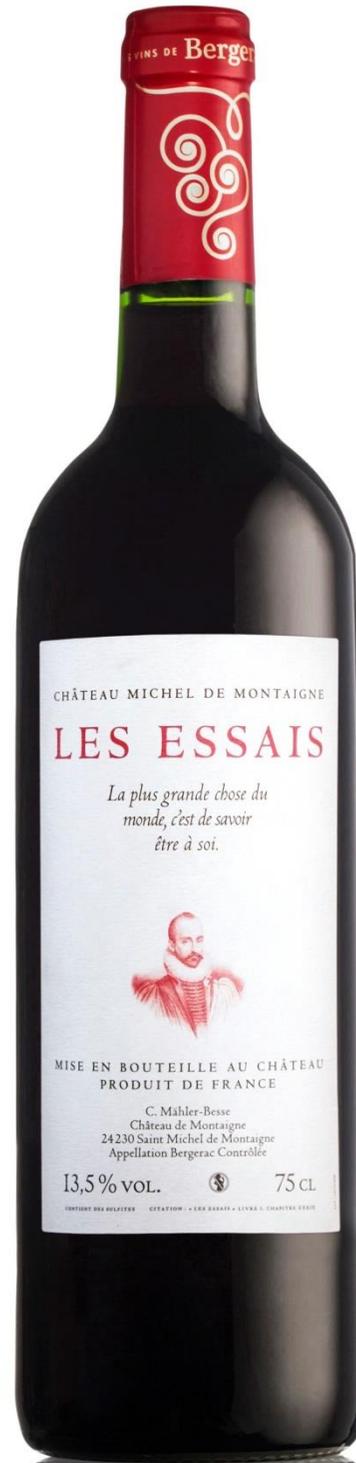
Une météo clémente, donne millésime droit, ou la vinification et le travail des tannins aura été primordiale, mais qui en fait un très bon millésime de garde.

Note de dégustation :

La robe est d'un joli rouge tirant sur des notes orangées.

On a un nez avec un mélange d'épices, de girofle et de boîte à tabac.

Une bouche très soyeuse et agréable à boire, avec une finale sur des arômes élégants de bois et de fruit, ce qui lui procure une belle complexité. Idéal à boire maintenant.



Vendanges :

Du 18 septembre au 10 octobre.

Assemblage :

45% Merlot, 30% Cabernet Franc,

25% Cabernet Sauvignon.

Mise en bouteille : Septembre 2006

