



Château Michel de Montaigne

Millésime 2016

Grand Vin

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.

Le Grand vin du Château Michel de Montaigne est une pure expression des qualités incomparables du terroir, avec un travail délicat pour obtenir des tannins souples et soyeux.

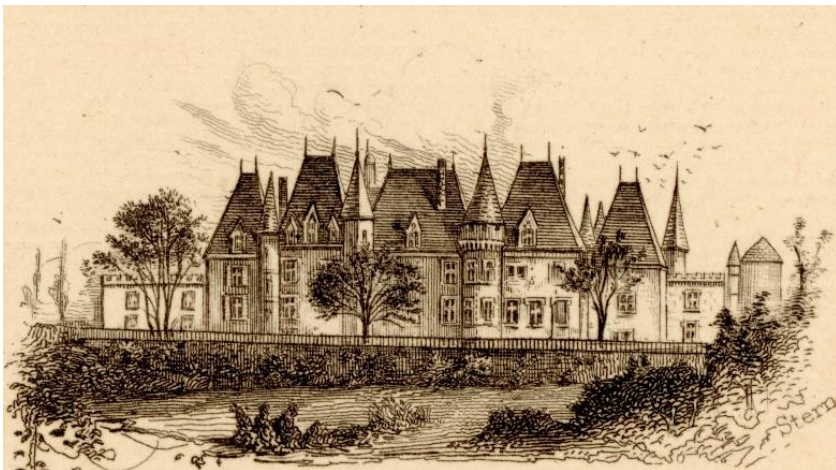
Millésime 2016 :

Le millésime 2016 moins tannique que 2015, revient pourtant de loin. Après une année compliquée, c'est l'été indien pendant la récolte qui a permis aux raisins d'atteindre une maturité parfaite, et de faire un très beau millésime.

Note de dégustation :

La robe est rouge grenat intense et profonde. Au nez on perçoit des notes de fruits murs.

En bouche une très belle structure avec des tanins équilibrés et bien fondus, tout en gardant une structure intense dû au pourcentage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon qui donne de l'ampleur et du volume.



Vendanges :

Du 25 septembre au 10 octobre.

Assemblage :

45% Merlot, 30% Cabernet Francs, 25% Cabernet Sauvignon.

Mise en bouteille : Septembre 2018.

