



Château Michel de Montaigne

Millésime 2018

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.

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 2018 :

Le millésime 2018 né sous tension de mildiou il est finalement à l'heure des vinifications comme « inédit », de très belle qualité, avec une maturité parfaite.

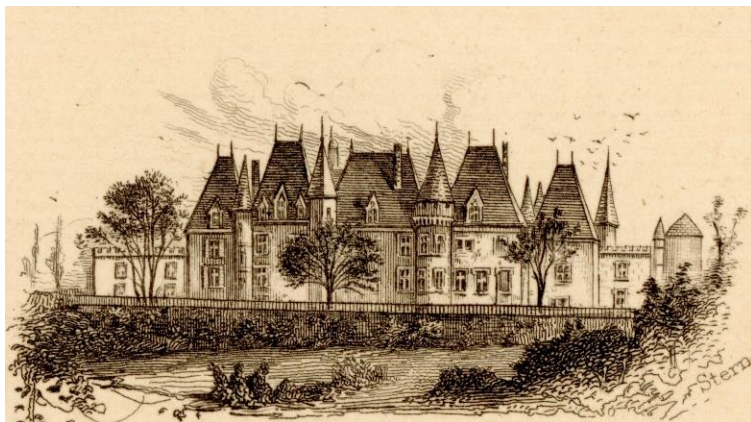
Au Château Michel de Montaigne nos vins ont de la rondeur et un bel équilibre, qui raviront les consommateurs et inscrivent assurément 2018 parmi les grands millésimes du XXI^e siècle.

Note de dégustation :

La robe est sombre, grenat. Le nez complexe sur des notes harmonieuses de fruits des bois, boîte à tabac, épices.

Dès l'attaque on sent une bouche avec des tannins soyeux et délicats.

L'intensité du fruit et la belle complexité de l'élevage en barrique procure une belle finale de cette Cuvée « Les Essais » du Château Michel de Montaigne.



Vendanges :

Du 25 septembre au 10 octobre.

Assemblage :

*45% Merlot, 30% Cabernet Franc,
25% Cabernet Sauvignon.*

Mise en bouteille : Septembre 2020.

