

GUIDE HACHETTE 2012



Domaine Montrose ROSE 2010 *

Fondé en 1701, le domaine arbore un blason à trois lézards dont l'origine remonte au nom du fondateur Joseph Alazard. D'une très belle couleur aux reflets saumonés, ce rosé de grenache, complété de cabernet-sauvignon (25%) et de syrah (10%) se montre complexe au nez: fleurs blanches, notes amyliques, pâte d'amande. La bouche se révèle bien équilibrée, à la fois charnue et fraîche, et laisse une agréable impression d'harmonie et de finesse. Un vin que l'on verrait bien sur un poisson blanc à la plancha.



Domaine Montrose VIOGNIER 2010 **

Le domaine décroche deux étoiles pour ce pays d'oc 100% Viognier. Le vin, d'une grande complexité aromatique, libère d'abord des notes de pêche et d'abricot typiques du cépage, puis des senteurs plus surprenantes de fruits à chair blanche (poire), de fruit de la passion et de figue. A ce joli bouquet répond un palais ample et gras, rafraîchi par une note mentholée du plus bel effet en finale. Une bouteille à savourer sur un curry d'agneau.

GUIDE DUSSERT-GERBER 2012

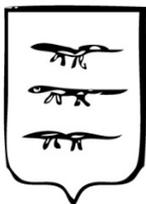
1^{er} Grands Vins Classés: Classement Languedoc
Rosé, Viognier, Cabernet-Syrah

WINE SPECTATOR

88 points Rosé 2010 Domaine MONTROSE

DECANTER

Médaille de BRONZE: Rosé 2010 Domaine MONTROSE



Domaine MONTROSE

Famille COSTE depuis 1701