

Château Montrose	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Théodore Dumoulin devient propriétaire et y plante des vignes. • 1855 : Devient 2nd cru classé de Saint-Estèphe. • 1866 : Mathieu Dollfus prend la tête du Château Montrose et modernise le domaine. • 1896-2006 : La famille Charmolüe va diriger le domaine vers l'excellence. • 2006 : Rachat du domaine par Martin Bouygues.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Médoc (Saint-Estèphe) • <i>Département</i> : Gironde • <i>Commune</i> : Saint-Estèphe • Au nord-ouest de Bordeaux
Climat	Océanique
Sol	Graves, sous-sol argileux et sableux
Superficie du domaine	95 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	370 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • La Dame de Montrose • Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc • Vin rouge • Elevage d'un an en barriques (30% barriques neuves) • Créée en 1983 en hommage à Yvonne Charmolüe, qui dirigea seule le domaine de 1944 à 1960.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Château Montrose • Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot • Elevage de 18 mois en fûts (60% barriques neuves) • 220 000 bouteilles par an.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Château Montrose possède un vignoble d'un seul tenant. • Le nom Montrose viendrait de la couleur des bruyères qui recouvraient la lande de L'escarçon.

