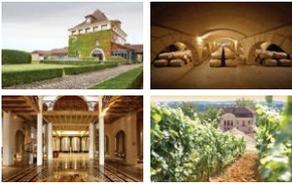


BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé



DEPUIS 1861
CHATEAU
BOUSSCASSÉ



LEVEL 3

Le Blanc D'Alain Brumont

Cette cuvée est issue de nouvelles parcelles sur la colline de Bouscassé. Les jeunes vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire vierge et inexploité depuis plus de 50 ans.

Nous mettons en valeur le Petit Courbu et le Petit Manseng, nos deux cépages du Piémont Pyrénéen. Ils ont fait la réputation de notre appellation Pacherenc du Vic-Bilh grâce à leur potentiel de vieillissement.

Nous souhaitons ainsi façonner ces deux cépages autochtones sur un profil accessible dans sa jeunesse, floral et élégant.

Cépages

80% Petit Courbu, 20% Petit Manseng.
Rendement de 30hl/ha.

Alain Brumont

Terroir

Les raisins sont issus d'une sélection parcellaire sur les terroirs de Château Bouscassé. Profitant de sols d'argilo-calcaire, le raisin offre de la finesse et du volume au vin.

Vinification et Élevage

Préssurage très lent avec inertage pour conserver la fraîcheur aromatique de la cuvée. Fermentation en cuve à 16 - 18°C. Elevage de 10 mois sur lies fines en cuve inox avec bâtonnage pour conserver l'expression pure du Petit Courbu et du Petit Manseng.

Commentaires de dégustation

L'attaque est fraîche, soutenue par une belle tension tout en gardant du volume et de la rondeur. Des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches. La finale est longue et élégante.

Accords Mets/Vin

Il sublime la gastronomie du Sud-Ouest, et accompagne viandes blanches, poissons, fruits de mer, foie gras, risotto...

