

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Argile Rouge Madiran



Un terroir rare d'argiles rouges pour un Madiran tout en souplesse et en douceur. Le travail d'identification et de sélection des différents terroirs de Madiran nous a permis de mettre en valeur la qualité et la particularité d'une parcelle située à l'extrémité du vignoble de Château Bouscassé. Ce terroir d'argiles rouges, très rares dans le Sud-Ouest, a vu les premières vignes plantées à forte densité (7500 pieds/ha) il y a 40 ans. Cela donne un vin fin, souple, aux tanins discrets, qui ravira les amateurs de vins subtils et élégants.

Cépages

33% Tannat, 33% Cabernet Sauvignon,
33% Cabernet Franc, 1% Fer Servadou
Vignes de 40 ans d'âge

Terroir

Sous-sol d'argile rouge sur de la roche fissurée.

Vinification et Elevage

Vinifié en cépages assemblés.
Fermentation à 28°C dans une cuve en bois. Macération de 3 à 6 semaines, pigeage.
Fermentation malolactique en cuve bois. Élevage en fûts (30% neufs et 70% un à deux vins) pendant 12 à 14 mois sur lies.

Commentaires de dégustation

Arômes d'orange sanguine, de fruits rouges confits et caramélisés.
Bon équilibre et douceur des tanins.

Accords mets et vins

Argile Rouge accompagnera parfaitement des plats tels qu'un canard à l'orange, l'agneau, le porc Noir de Bigorre, une bavette aux échalotes, un jarret de veau confit, le pigeon, la volaille...