

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Brumaire

Pacherenc du Vic-Bilh



Le cépage Petit Manseng rivalise avec les plus grands liquoreux. Son acidité naturelle harmonise l'équilibre et la fraîcheur, pour une finale propre. Récoltés en vendanges tardives, les raisins passerillés donnent aux vins des arômes de fruits confits. Il existe 3 cuvées différentes de Pacherenc moelleux, en fonction de la date de récolte (octobre, novembre ou décembre) portant le nom du calendrier révolutionnaire français : Vendémiaire, Brumaire, Frimaire. Ces trois cuvées sont récoltées selon un degré naturel spécifique : 18° pour Vendémiaire, 19° pour Brumaire et 20° pour Frimaire. Les Pacherencs de Bouscassé sont classés parmi les plus grands vins blancs mondiaux.

Cépages

Petit Manseng

Vieilles vignes de 30 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

Terroir

Sol argilo-calcaire

Vinification et Elevage

Pressurage en grappes entières, sélection des jus au pressoir. Fermentation en fûts neufs à 18°C. Mutage par le froid en fonction de l'équilibre recherché.

Élevage sur lies, de 8 à 12 mois en fûts neufs avec bâtonnage.

Commentaires de dégustation

Bonne concentration de fruits confits, un sucré fondu bien intégré aux arômes.

Accords mets et vins

Le Petit Manseng du Pacherenc du Vic-Bilh ou du Jurançon est un cépage très apprécié des sommeliers, qui s'associe à merveille avec le foie gras de la région. Il peut également se déguster en apéritif ou avec des desserts aux fruits jaunes.

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861



CHÂTEAU
BOUSCASSÉ

Brumaire

Pacherenc du Vic-Bilh