

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

Montus Vintage

Vin de France



A travers cette cuvée, Alain Brumont a recherché un vin doux au fruité profond et complexe, sur des notes de coulis de fruits noirs sauvages. Le Tannat, par sa concentration et sa richesse en polyphénols, vous offre une sensation unique et un style nouveau, avec un potentiel de garde comparable aux Portos Vintage.

Cépages

Tannat

Terroir

Fortes pentes à galets roulés, sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates.

Vinification et Elevage

Ramassage et passerillage en cagettes.
Fermentation à 28°C, avec pigeage manuel.
Élevage en fûts neufs pendant 8 à 12 mois.

Commentaires de dégustation

Ce vin passerillé atteint naturellement 18-20% pour finalement atteindre après fermentation 13% vol d'alcool.
Le fruité du Tannat est bien mis en valeur par un coulis de fruits concentré.

Accords mets et vins

Sur le fromage de brebis, Montus Vintage pour remplacer l'ancestrale confiture...

Sur le Roquefort c'est divin, de même que sur les desserts au chocolat et sur tous les desserts avec coulis de fruits rouges.

Le top d'Alain Brumont : des fraises au Montus Vintage !