

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

Montus Prestige Madiran



Élaboré pour la première fois en 1985, ce Madiran 100% Tannat a bouleversé le monde en dépassant dans bien des dégustations les premiers grands vins français, mettant ainsi sur le devant de la scène ce cépage local. La cuvée Prestige de Château Montus est issue de la sélection des meilleurs terroirs du vignoble et représente ce que le Tannat peut donner de mieux. Elle est d'ailleurs presque entièrement vendue en primeur.

Cépages

Tannat

Vignes de 30 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

Terroir

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

Exposition sud, sols chauds favorisant les fortes maturités. Il s'agit des parcelles les plus hautes de Montus.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines.

Fermentation à 28°C en cuve bois.

Pigeage, fermentation malo-lactique en fûts neufs sur lies.

Élevage en fûts neufs (100%) pendant 14 à 16 mois.

Commentaires de dégustation

Un caractère atypique, généreux, une amplitude des éléments, de la profondeur, un fruit discret et complexe. Vin riche et opulent.

Certaines années, balsamique, goudron de cheminée, cacao, très recherché par les amateurs de cigares.

Accords mets et vins

Il accompagne à merveille les viandes rouges, desserts au chocolat et fruits rouges, ainsi que les cuisines du monde.