

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

Montus XL Madiran



La cuvée XL rappelle la mémoire des ancêtres d'Alain Brumont, qui, lors d'un grand millésime, achetaient un foudre neuf de 600L (demi-muid). Le Tannat y séjournait alors de 36 à 40 mois, ouillé avec des cailloux de l'Adour. C'est grâce à la richesse, la profondeur et la concentration du Tannat que la conduite d'élevage aussi long est possible. Cet élevage si particulier confère aux vins de Tannat un bouquet complexe (cacao, moka, cuir, boîte à cigares) et une bouche ample et fondue. Il est conseillé d'attendre 15 ans avant de le boire.

Cépages

Tannat

Terroir

Fortes pentes à galets roulés, insérés dans l'argile sur 3 à 5 m de profondeur, ce qui améliore le pouvoir drainant et l'oxygénation du sol. Exposition générale Sud, Terroir drainant et chaud, favorisant les fortes maturités.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines. Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois.

Élevage sur lies pendant 40 mois en fûts de 600 litres.

Commentaires de dégustation

Vin riche et profond, complexe et concentré. Finesse des tanins et équilibre parfait.

Bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie. Cigare, moka, goudron de chêne, balsamique, marqueterie.

Accords mets et vins

Montus XL se marie parfaitement avec un lièvre à la royale, une côte de bœuf, du gibier, des cèpes, des truffes...