

BRUMONT



LA
GASCOGNE
D'ALAIN
BRUMONT

Rouge

Alain Brumont s'est toujours passionné pour la Gascogne, cette réserve exceptionnelle en micro terroirs. Vin aimable et ample, typique des terroirs gascons, cette cuvée est le fruit du mariage entre la rondeur et la souplesse du Merlot, et la générosité du Tannat.

Cépages

Merlot, Tannat

Vignes de 20 à 100 ans d'âge, lutte raisonnée, compost naturel.

Terroir

Sol argilo-calcaire d'argiles grises

Sols particuliers «Peyrusquets»

Vinification et Élevage

Fermentation en cépages assemblés. Cuvaision traditionnelle pendant 15 jours. Macération préfermentaire à froid.

Elevage en cuve pendant un an, pas d'élevage sous bois afin de laisser le raisin et le terroir s'exprimer.

Commentaires de dégustation

Vin expressif sur les fruits rouges et les épices. Au palais, la promesse fruitée du nez se confirme, complétée par la douceur des tanins, faisant naître une finale souple et ronde.

Accords Mets / Vin

Ce vin Merlot-Tannat, récemment créé, suscite déjà un grand intérêt. Il se marie très bien avec de la charcuterie, des fromages peu affinés, porc noir de Bigorre, poule au pot, viandes rouges grillées, volailles rôties, viandes marinées cuites à la plancha.

