



Alain Brumont, 2016

Château Bouscassé Vieilles Vignes Madiran AOC

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Tannat

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Ce vin issu à 97% du cépage Tannat est travaillé en barriques neuves donnant un vin profond. Produit à partir des parcelles les plus âgées et des meilleurs terroirs de Bouscassé, il est une référence incontournable de la maison Alain Brumont. Les tannins sont puissants et soyeux, la finale est interminable et tout en fraîcheur. Notes de basilic, de fruits confits, aromatiques et poivrées sur fond de fruits noirs. Un vin très harmonieux.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

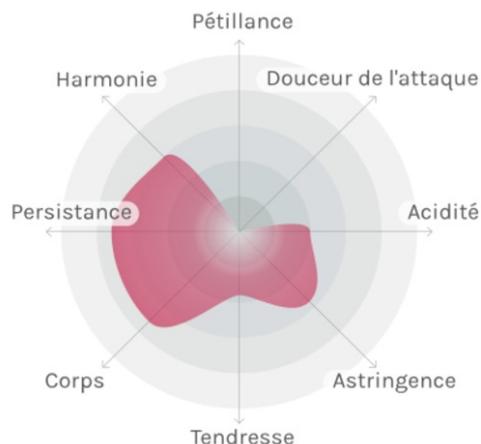


Les persistants

Producteur/Marque

Alain Brumont

Connu pour ses choix peu conventionnels, Alain Brumont produit le Madiran dans le sud-ouest de la France, un vin issu du Tannat, un cépage autochtone très ancien à petits grains. Brumont a réussi à dompter ce cépage fortement astringent, en raison de sa teneur élevée en tanins, sur les meilleures parcelles du terroir situées sur les plateaux du Boucassé avec ses sols d'alios et de manganèse et en Gascogne avec son sous-sol calcaire. Il le transforme avec le plus grand soin, dans des barriques neuves, en des vins crédibles, discrets et extrêmement durables au fruit vigoureux.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis