



Alain Brumont, 2018

Château Montus Madiran AOC

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Cabernet Sauvignon, Tannat

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.00%

Caractère

75% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon: il en résulte des fruits d'une grande pureté - cerise, prune, pruneau et un peu de mûre. Les notes de biscuit témoignent d'un élevage à la fois luxueux et soigné. En bouche, frais, avec des tanins fondants. Les arômes fruités, complétés par un soupçon de cuir, s'appuient sur une structure ample et équilibrée qui s'achève en une longue finale.

Type de vin



Les riches

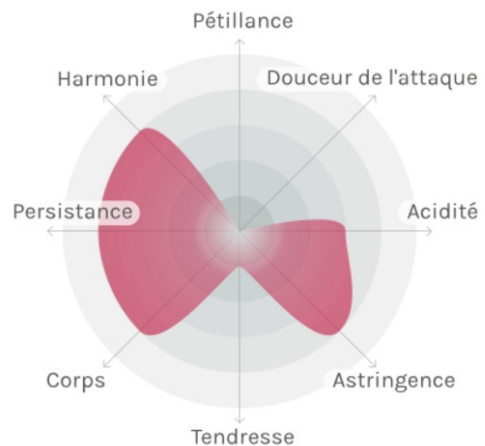


Les persistants

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



Viande de boeuf avec sauce foncée



Curry