



Alain Brumont, 2012

Château Bouscassé Madiran AC

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat

Teinte
Pourpre

Température de service
16 - 18°C

Avis allergène
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.50%

Caractère

Une sélection toujours plus sévère des vignes (60% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) et un élevage en barrique pendant 12 à 14 mois font de ce vin fruité et équilibré un nectar riche et profond. Harmonieux, entier et rond au palais. Arômes de cassis, de cerises au nez, avec un soupçon de cuir. Une fraîcheur agréable, un corps harmonieux et une longue finale viennent arrondir les saveurs en bouche.

Type de vin



Les fruités

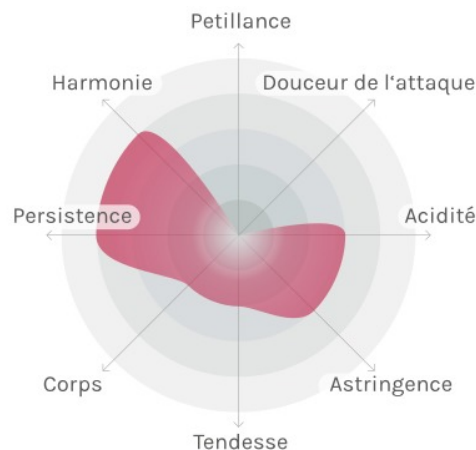


Les équilibrés

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 Bouscassé avec ses sols d'argiles 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



Veau avec sauce claire