



Alain Brumont, 2010

La Tyre Madiran AOC

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Tannat

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15.5%

Caractère

Baies rouges, notes mentholées et poivrées, torréfié, et équilibre en bouche, expriment la personnalité rare de ce vin, digne des plus grands. Déroutant et exotique, le style est plus entre bordeaux et bourgogne, tout en fraîcheur, limpidité et profondeur. Du grand art !

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

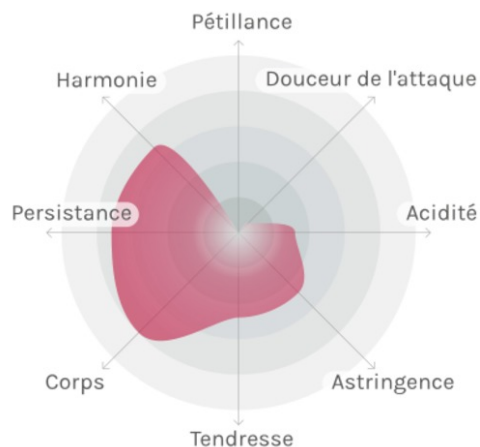


Les persistants

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