

Château Montus &amp; Château Bouscassé

DEPUIS 1861  
SE  
 CHÂTEAU  
 BOUSCASSÉ

# Les Jardins Philosophiques



**CEPAGE:** Petit Manseng, Petit Courbu.

**SOL:**  
Coin du Sud-Ouest de la France.  
Cépages blancs classiques de la région de Gascogne.

**VINIFICATION/ELEVAGE:**  
Pressurage très lent. Fermentation en cuve à 16 et 18°. Elevage de 10 à 12 mois sur lies fines en cuve avec bâtonnage. Pas d'élevage sous bois.

**DEGUSTATION:**

**Nez:** Agrumes et fruits exotiques empreint de minéralités. Emeute de parfums floraux, d'ananas intensément mûrs et d'épices douces.

**Bouche:** Acidule, très sec, vif, fruité et corsé, mais d'une pureté et d'une propreté passionnante. Plutôt gras et onctueux. Elle s'accordera à merveille avec n'importe quel plat d'un repas.

**GRAPE VARIETIES:** Petit Manseng, Petit Courbu

**SOIL:**  
Corner of the South West of France.  
Classic white grape varieties from the Gascony region.

**VINIFICATION/AGEING:**  
Very slow pressing. Fermentation in vats at 16 and 18 °. Aging for 10 to 12 months on fine lees in vats with stirring. No aging in wood.

**TASTING:**

**Nose:** Citrus and exotic fruits imbued with minerality. Riot of floral perfumes, intensely ripe pineapples and sweet spices.

**Mouth:** Lively, fruity and full-bodied, but thrillingly pure and clean. Rather fatty and smooth. This will match up beautifully with any course of a meal.