

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Gros Manseng/Sauvignon



CÉPAGES :

Gros Manseng, Sauvignon Blanc

TERROIR :

Calcaire fragmenté dans l'argile. Vendanges mécaniques de nuit, agriculture raisonnée, compost naturel.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinification et élevage Fermentation à 14°C. Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le Sauvignon donne au bouquet des notes de fleurs, d'agrumes et de fruits jaunes. Le Gros Manseng apporte longueur, fraîcheur et équilibre. La bouche est vive et énergique.

Accords mets-vins : Ce vin a très peu de sucre résiduel et peut accompagner presque tous les repas.

GRAPE VARIETIES:

Gros Manseng, Sauvignon Blanc

TERROIR:

Fragmented limestone in clay. Mechanical harvests during the night, sustainable agriculture, natural compost.

VINIFICATION AND AGING:

Vinification and Maturing Fermentation at 14°C. Maturing on fine lees with stirring for 6 months in vats.

TASTING NOTES:

The Sauvignon gives the bouquet notes of flowers and citrus and yellow fruit. The Gros Manseng brings length, freshness and balance. The palate is lively and energetic.

Food and wine pairing: This wine has very little residual sugar and can accompany almost any meal.