

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHATEAU Montus

Montus Blanc Sec



CÉPAGES

Petit Courbu, Petit Manseng
Vignes de 30 ans d'âge environ

TERROIR

Sol argilo-calcaire en terrasse, un rang par terrasse.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage lent : 5h à froid.
Élevage sur lies fines en fûts de 600 litres pendant 1 à 2 ans.

DÉGUSTATION

Le Petit Courbu apporte le soyeux, le gras, le fondant, les notes florales, le fruité, la fraîcheur iodée.
Le Petit Manseng offre la minéralité, la richesse des constituants, la rigueur et l'ordre des arômes.
Le côté boisé est bien intégré et discret pour laisser la place au vin.
Longueur, fraîcheur et volume en bouche.

ACCORD S METS ET VINS:

Jeune, les 3-4 premières années: sur les poissons (Bar, Turbot), les viandes blanches, le caviar d'Aquitaine.
De 6 à 15 ans: sur le foie gras d'oie millésimé. Le gras du vin et l'onctuosité relèvent ce plat.

GRAPE VARIETIES

Petit Courbu, Petit Manseng
Vines of about 30 years old

TERROIR

Clay-limestone soil on terraces, one row per terrace.

VINIFICATION AND AGEING

Slow pressing: 5 hours cold.
Aged on fine lees in 600 litre barrels for 1 to 2 years.

TASTING

The Petit Courbu brings silkiness, fatness, smoothness, floral notes, fruitiness and freshness with a hint of iodine.
Petit Manseng offers minerality, richness of constituents, rigour and the order of the aromas.
The woody side is well integrated and discreet to leave room for the wine.
Length, freshness and volume on the palate.

FOOD AND WINE PAIRING:

Young, the first 3-4 years: with fish (sea bass, turbot), white meats, Aquitaine caviar.
From 6 to 15 years: with vintage goose foie gras. The fatness of the wine fits perfectly with the of this dish.