

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

Montus Rouge



CÉPAGES

Tannat, Cabernet Sauvignon
Vignes de 30 ans d'âge

TERROIR

Fortes pentes à galets roulés. Exposition générale Sud/Sud-Ouest. Terroirs drainants et chauds, favorisant une bonne maturité. Sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates. Rendements très faibles avec 5-6 grappes par pied.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération de 3 à 6 semaines. Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois. Elevage sur lies pendant 12 à 14 mois dans des barriques neuves à 60-80%.

DÉGUSTATION

Vin suave, profond, coulis de fruits rouges discret, tanins fins, puissance maîtrisée pour une finale élégante et persistante.

ACCORD S METS ET VINS:

Ce Madiran peut se déguster avec une côte de boeuf, carré d'agneau, magret de canard, gibier, cuisine orientale épicée...

GRAPE VARIETIES

Tannat, Cabernet Sauvignon
30 year old vines

TERROIR

Steep slopes with rolled pebbles. General exposure South/South-West. Soil Draining and warm, favouring good maturity. Subsoil of brown and orange clays brown and orange clays in layers. Very low yields with 5-6 bunches per vine.

VINIFICATION AND AGEING

Maceration for 3 to 6 weeks. Fermentation at 28°C, punching down, malolactic fermentation in wooden vats. Aged on lees for 12 to 14 months in 60-80% new barrels.

TASTING

A suave, deep wine with a discreet red fruit coulis, fine tannins, controlled power controlled power for an elegant and persistent finish.

FOOD AND WINE PAIRING:

This Madiran can be enjoyed with a rib of beef, rack of lamb, duck breast, game, or any other dish, duck breast, game, spicy oriental cuisine...