

# BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

## CHÂTEAU Montus

# Montus Prestige



### CÉPAGES

Tannat.  
Vignes de 30 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

### TERROIR

Fortes pentes recouvertes de galets roulés, sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates.  
Exposition sud, sols chauds favorisant les fortes maturités. Il s'agit des parcelles les plus hautes de Montus.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération de 3 à 6 semaines.  
Fermentation à 28°C en cuve bois.  
Pigeage, fermentation malo-lactique en fûts neufs sur lies. Élevage en fûts neufs (100%) pendant 14 à 16 mois.

### DÉGUSTATION

Un caractère atypique, généreux, une amplitude des éléments, de la profondeur, un fruit discret et complexe. Vin riche et opulent.  
Certaines années, balsamique, goudron de cheminée, cacao, très recherché par les amateurs de cigares.

### ACCORD S METS ET VINS:

Il accompagne à merveille les viandes rouges, desserts au chocolat et fruits rouges, ainsi que les cuisines du monde.

### GRAPE VARIETIES

Tannat.  
30 year old vines. Picked in crates.

### TERROIR

Steep slopes covered with rolled pebbles, subsoil of brown and orange clays orange clays in layers.  
Southern exposure, warm soils favouring strong ripeness. These are the highest plots of Montus.

### VINIFICATION AND AGEING

Maceration for 3 to 6 weeks.  
Fermentation at 28°C in wooden vats.  
Pigeage, malolactic fermentation in new barrels on lees. Aged in new barrels (100%) for 14 to 16 months.

### TASTING

Atypical character, generous, with an amplitude of elements, depth, discreet and depth, discreet and complex fruit. Rich and opulent wine.  
In some years, balsamic, chimney tar, cocoa, much sought after by cigar by cigar lovers.

### FOOD AND WINE PAIRING:

It goes wonderfully with red meat, chocolate and red fruit desserts, as well as and red fruits, as well as world cuisine.