

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Tannat/Merlot



CÉPAGES : Merlot, Tannat

LE TERROIR : Sol argilo-calcaire à argile grise, avec un type de sol spécifique appelé "Peyrusquet".

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :
Fermentation d'un assemblage de cépages. Macération traditionnelle de 15 jours. Macération pré-fermentaire à froid. Elevage en cuve pendant un an, pas d'élevage en barrique afin de laisser s'exprimer pleinement les raisins et le terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Notes dominantes de fruits rouges et d'épices. En bouche, les promesses fruitées du bouquet se confirment, complétées par des tanins souples, ce qui donne une finale souple et bien équilibrée.

Accord mets-vins : Cet assemblage Merlot-Tannat, de création récente, suscite déjà beaucoup d'intérêt. Il se marie très bien avec les charcuteries, les fromages assez jeunes, le porc noir de Bigorre, le poulet en cocotte, les viandes rouges grillées, les volailles rôties, les viandes marinées cuites sur un grill plat.

GRAPE VARIETIES: Merlot, Tannat

TERROIR: Clay-limestone soil with grey clay, with a specific kind of soil known as "Peyrusquet"

VINIFICATION AND AGING:
Fermentation of a blend of grape varieties. Traditional maceration for 15 days. Cold pre-fermentation maceration. Maturing in vats for one year, no barrel ageing in order to let the grapes and the terroir fully express themselves

TASTING NOTES:
Predominant notes of red fruit and spices. On the palate, the bouquet's fruity promise is confirmed, supplemented by soft tannins, resulting in a supple, well-rounded finish

Food and wine pairing: This recently created Merlot-Tannat blend is already arousing considerable interest. It goes very well with charcuterie, fairly young cheeses, Bigorre "Black Pork", chicken casserole, grilled red meat, roasted poultry, marinated meat cooked on a flat-top grill.