

BRUMONT Chateau Bouscasse Madiran 2017

21,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	856575
\$	Prix licencié	20.31\$
à à à	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Ľö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Sud-ouest
•	Appellation	Madiran
##*	Cépage(s)	Tannat 50 %
##*	Cépage(s)	Cabenet Sauvignon 26 %
##*	Cépage(s)	Cab Franc 24 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
3	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
7	Fermeture	Liège



Avant d'être reconnu comme grand vinificateur, Alain Brumont a su créer un goût. Aux côtés des goûts affirmés tricentenaires comme Bordeaux et Bourgogne, il y a aujourd'hui le goût Brumont. Phénomène dans le monde viticole, Alain Brumont a développé son propre style, il est une appellation dans l'appellation. Une poignée de personnes seulement dans le monde fait partie de ces phénomènes.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'harmonie dans la puissance, un fruité délicat aux arômes de mûres sur des tannins bien fondus et une bouche charnue. C'est un vin qui reste jeune, avec une évolution lente et donc un bon potentiel de garde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération de 3 à 6 semaines Fermentation à 28°C Élevage en barriques, 30% à 50% neuves



