

BRUMONT

Brumaire Pacherenc
du Vic-Bilh 2012

80,50\$

* Prix de détail suggéré

BRUMONT

	Code produit	15061551
	Prix licencié	70.02\$
	Conditionnement	6x500ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Apéritif-Dessert-Fortifié
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Sud-ouest
	Cépage(s)	Petit manseng 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Or
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

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

Bonne concentration de fruits confits, un sucré fondu bien intégré aux arômes

NOTES SUR LE PRODUIT

Le cépage Petit Manseng rivalise avec les plus grands liquoreux. Son acidité naturelle harmonise l'équilibre et la fraîcheur, pour une finale propre. Récoltés en vendanges tardives, les raisins passerillés donnent aux vins des arômes de fruits confits. Il existe 3 cuvées différentes de Pacherenc moelleux, en fonction de la date de récolte (octobre, novembre ou décembre) portant le nom du calendrier révolutionnaire français : Vendémiaire, Brumaire, Frimaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vieilles vignes de 30 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

