

BRUMONT

Chateau Montus XL
2015

226,25\$

* Prix de détail suggéré

B R U M O N T

	Code produit	15225190
	Prix licencié	196.78\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Cépage(s)	Tannat 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge

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

Vin riche, profond, complexe, concentré.

Tanins raffinés et équilibre parfait.

Bouche élégante avec une finale harmonieuse et fraîche.

Cigare, moka, goudron de chêne, notes balsamiques et arômes de marqueterie

ÉLABORATION DU PRODUIT

La cuvée XL rappelle le souvenir des ancêtres d'Alain Brumont qui, à la suite d'un grand millésime, achetèrent un fût neuf de 600 litres (demi-muid). Il a été rempli de Tannat, qui a ensuite été laissé pendant 36 à 40 mois, complété par des galets de l'Adour. C'était seulement grâce à la richesse, à la profondeur et à la concentration du Tannat, un affinage aussi long a été possible. Ce vieillissement atypique confère aux vins du Tannat un bouquet complexe (cacao, moka, cu...