

BRUMONT

Le Madiran d'Alain
Brumont 2018

19,95\$

* Prix de détail suggéré

B R U M O N T

 Durable

	Code produit	15173511
	Prix licencié	17.34\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Sud-ouest
	Cépage(s)	Tannat 60 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	256
	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

Vin sur le fruit, baies rouges, poivre noir, coulis de fruits. Bouche charnue et souple, désaltérant, plaisir et facilité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Entre gastronomie, convivialité et passion, Le Madiran d'Alain Brumont incarne une région avec une identité et un patrimoine forts. Un vin emplit d'histoire, de partage et de fête, idéal entre amis. Un nouveau style, à boire sur le fruit dès son plus jeune âge. Ses arômes de fruits rouges et ses tanins ronds en font un vin gourmand, facile à boire. Il sublimerait parfaitement un buffet de tapas, charcuteries, grillades, salade et toute la gastronomie du Sud-Ouest, de la Gascogne et d...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Tri du raisin, récolte manuelle, vinification en cépages assemblés, fermentations à 25°C, macérations plutôt courtes: 2-3 semaines. Elevage en cuves béton et inox 1 an sur lies.