

BRUMONT

Château Montus Madiran 2017

33,75\$

* Prix de détail suggéré

BRUMONT

	Code produit	705483
	Prix licencié	30.57\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Appellation	Madiran
	Cépage(s)	Tannat 80 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.6
	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 plaisant et profond, avec un coulis de fruits rouges moelleux et des tanins fins. Bon équilibre, élégance et puissance.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération de 3 à 6 semaines selon les millésimes. Fermentation à 28°C, fermentation malolactique en cuve bois. Elevage en fûts de chêne (60 à 80% de bois neuf) sur lies fines pendant 12 à 14 mois.

