

BRUMONT

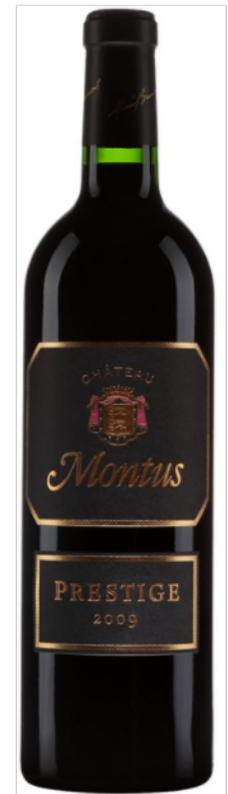
Château Montus
Cuvée Prestige 2009

70,25\$

* Prix de détail suggéré

B R U M O N T

	Code produit	12215914
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Sud-ouest
	Cépage(s)	Tannat 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.50%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Elevage en barriques 100% neuves pendant 14 à 16 mois



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Avant d'être reconnu comme grand vinificateur, Alain Brumont a su créer un goût. Aux côtés des goûts affirmés tricentennaires 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 arborant une robe rouge violacé opaque. Nez complexe qui dégage des effluves de café, de pain grillé, de cuir et de petits fruits noirs. Il est également marqué par des arômes de poivre, de violette et de vanille. Découvrez ce rouge manifestant une acidité rafraîchissante et pourvu d'une structure tannique qui gagnera à s'assouplir. Offrant une bouche ample, il perdure dans une longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

En 1985, ce vin a bouleversé le monde, car il dépasse dans bien des dégustations les premiers grands vins français. La cuvée Prestige est issue de la sélection du meilleur terroir de Montus et représente ce que le Tannat peut donner de mieux .

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération de 3 à 6 semaines (en fonction des millésimes). Fermentation à 28°C en cuve bois. Pigeage, fermentation malo-lactique en fûts neufs sur lies, en fûts neufs (100%) pendant 14 à 16 mois. Le terroir est doué de fortes pentes recouvertes de galets roulés, sous-sol d'argiles brunes, orangées en strates. L'exposition est sud, terroirs torrides, favorisant les fortes maturités. Parcelles les plus hautes de Montus.