

BRUMONT

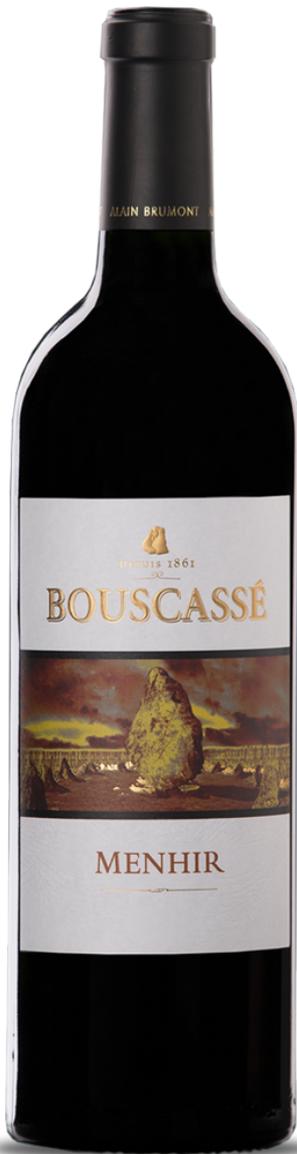
Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Menhir

Côtes de Gascogne



Mettant en valeur la diversité exceptionnelle des sols de Madiran, Menhir résulte de la très bonne adéquation entre grands terroirs et cépages.

C'est en découvrant une parcelle d'argiles grises, que l'on trouve surtout à Pomerol, qu'Alain Brumont a décidé d'y planter du Merlot et de l'associer au Tannat. Cela donne un vin aux tanins discrets qui marie l'exubérance du fruit et la profondeur du Tannat, à la trame veloutée du Merlot.

Cépages

Tannat, Merlot
Vignes de 12 ans d'âge

Terroir

Terroir unique à Madiran :
une partie à l'Est composée de blocs de pierre (menhirs) nageant dans des argiles jaunes profondes (Tannat), et une partie à l'Ouest composée d'argiles grises et de craie molle (Merlot).

Vinification et Elevage

Fermentation à 28°C. Macération de 3 à 6 semaines.
Fermentation malo-lactiques en fûts neufs.
Elevage sur lies en fûts (50% neufs et 50% un vin) pendant 14 mois.

Commentaires de dégustation

Arômes de mûre et de cassis, de pruneaux confits et de truffes. Bonne harmonie de l'ensemble, complexité et profondeur.

Accords mets et vins

Doté d'un bon potentiel de garde, Menhir s'alliera parfaitement à un gigot d'agneau de Barèges, au Porc Noir de Bigorre, entrecôte, salmis de palombe, daube...