

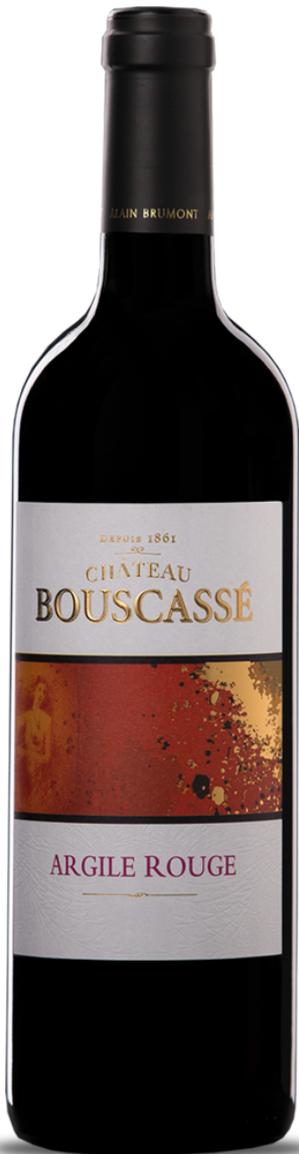
# BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

## CHÂTEAU BOUSCASSÉ

### Argile Rouge Madiran



Un terroir rare d'argiles rouges pour un Madiran tout en souplesse et en douceur. Le travail d'identification et de sélection des différents terroirs de Madiran nous a permis de mettre en valeur la qualité et la particularité d'une parcelle située à l'extrémité du vignoble de Château Bouscassé. Ce terroir d'argiles rouges, très rares dans le Sud-Ouest, a vu les premières vignes plantées à forte densité (7500 pieds/ha) il y a 40 ans. Cela donne un vin fin, souple, aux tanins discrets, qui ravira les amateurs de vins subtils et élégants.

#### Cépages

---

33% Tannat, 33% Cabernet Sauvignon,  
33% Cabernet Franc, 1% Fer Servadou  
Vignes de 40 ans d'âge

#### Terroir

---

Sous-sol d'argile rouge sur de la roche fissurée.

#### Vinification et Elevage

---

Vinifié en cépages assemblés.  
Fermentation à 28°C dans une cuve en bois. Macération de 3 à 6 semaines, pigeage.  
Fermentation malolactique en cuve bois. Élevage en fûts (30% neufs et 70% un à deux vins) pendant 12 à 14 mois sur lies.

#### Commentaires de dégustation

---

Arômes d'orange sanguine, de fruits rouges confits et caramélisés.  
Bon équilibre et douceur des tanins.

#### Accords mets et vins

---

Argile Rouge accompagnera parfaitement des plats tels qu'un canard à l'orange, l'agneau, le porc Noir de Bigorre, une bavette aux échalotes, un jarret de veau confit, le pigeon, la volaille...