

Montus Blanc Sec

Pacherenc du Vic-Bilh

Château Montus

Pacherenc du Vic-Bilh sec est une des plus vieilles appellations : mot magique, mythique, synonyme de respect, d'impérial et de secret. « Le dompteur de cépages et auteur de grands vins, Alain Brumont, a créé un grand sec à Montus » (Pierre Casamayor).

Axé sans relâche sur l'expérimentation de barriques depuis 20 ans, Château Montus sec bénéficie pleinement de ces efforts : la particularité de ce vin réside en effet dans sa vinification et son élevage en barriques de 600 litres, appelées demi-muids, dont l'épaisseur du bois dépasse les 4 centimètres. L'impact du bois sur le vin est réduit, avec un boisé plus fondu et bénéfique à la préservation des arômes fruités, tout en maintenant un parfait équilibre, pour un vin épanoui et de grande qualité.

Cépages

Petit Courbu, Petit Manseng
Vignes de 30 ans d'âge environ

Terroir

Sol argilo-calcaire en terrasse, un rang par terrasse.

Vinification et Elevage

Pressurage lent : 5h à froid.
Elevage sur lies fines en fûts de 600 litres pendant 1 à 2 ans.

Commentaires de dégustation

Le Petit Courbu apporte le soyeux, le gras, le fondant, les notes florales, le fruité, la fraîcheur iodée.

Le Petit Manseng offre la minéralité, la richesse des constituants, la rigueur et l'ordre des arômes.

Le côté boisé est bien intégré et discret pour laisser la place au vin. Longueur, fraîcheur et volume en bouche.

Accords mets et vins

Jeune, les 3-4 premières années : sur les poissons (Bar, Turbot), les viandes blanches, le caviar d'Aquitaine.

De 6 à 15 ans : sur le foie gras d'oie millésimé. Le gras du vin et l'onctuosité relèvent ce plat.

