

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Gros Manseng Doux

Côtes de Gascogne



Alain Brumont s'est toujours passionné pour la Gascogne, une réserve exceptionnelle en micro terroirs. Sur ces terres ensoleillées, le Gros Manseng offre un vin gourmand et surtout équilibré ; son acidité naturelle balance harmonieusement la douceur en bouche, et laisse éclater un fruité étonnant.

Cépages

Gros Manseng
Vignes de 30 ans d'âge.

Terroir

Argiles sur roches calcaires blanches.

Vinification et Elevage

Fermentation à 16-18°C.
Mutage à froid.
Elevage sur lies avec bâtonnage.

Commentaires de dégustation

Très aromatique, avec de l'ananas, des notes de foin frais, fumées. Bouche fruitée, suave et aromatique, très bien équilibrée.

Accords mets et vins

Ce vin de pays doux pourra très bien être servi en apéritif, ou accompagner des tartes aux abricots-brugnons, salades de fruits frais, porc au caramel, tarte façon tatin aux coings, fromage de chèvre frais, crottin de chavignol chaud au miel ou sirop d'érable, tapas salé-sucré.