

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Segondine rouge Madiran



"Mon époux Alain Brumont est reconnu comme découvreur et interprète de terroirs. Je lui ai demandé un terroir qui exprime la sensualité, la délicatesse et la féminité. Sur la plus haute colline face à château Montus, dans un sol de gros galets poussent les vieilles vignes que j'ai appelé "Haut Lieu". Je lui ai demandé un autre terroir généreux, séduisant et charmeur, qui exprime l'union de deux êtres chers comme le symbole fort et audacieux de notre Amour. J'ai baptisé la cuvée qui y naît "Sacré coeur"

Cépages

Tannat, Cabernet Franc
Vignes de 45 ans d'âge

Terroir

Sol graveleux filtrant avec un sous-sol argileux. Présence de flores millénaires entre les sillons qui protègent l'équilibre des sols.

Vinification et Elevage

Fermentation en cépages assemblés à 28°C
Macération de 3 semaines
Élevage en fûts d'I à 2 vins pendant 1 an

Commentaires de dégustation

Vin tout en harmonie et en souplesse au nez comme en bouche, avec une complexité aromatique étonnante et une finale tout en finesse. Vin à découvrir entre 4 et 6 ans ou à laisser vieillir de 20 à 30 ans.

Accords mets et vins

Viandes rouges, agneau, magret de canard.