

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

CHÂTEAU BOUSSCASSÉ

Frimaire

Pacherenc du Vic-Bilh



Le cépage Petit Manseng rivalise avec les plus grands liquoreux. Son acidité naturelle harmonise l'équilibre et la fraîcheur, pour une finale propre. Récoltés en vendanges tardives, les raisins passerillés donnent aux vins des arômes de fruits confits. Il existe trois cuvées différentes de Pacherenc moelleux, en fonction de la date de récolte (octobre, novembre ou décembre) portant le nom du calendrier révolutionnaire français : Vendémiaire, Brumaire, Frimaire. Ces trois cuvées sont récoltées selon un degré naturel spécifique: 18° pour Vendémiaire, 19° pour Brumaire et 20° pour Frimaire. Les Pacherencs de Bouscassé sont classés parmi les plus grands vins blancs mondiaux.

Cépages

Petit Manseng
Vignes de 50 ans d'âge.
Ramassage en caquettes.

Terroir

Sol argilo-calcaire

Vinification et Elevage

Pressurage en grappes entières, sélection des jus au pressoir. Fermentation en fûts neufs à 18 °C.

Arrêt de fermentation par le froid en fonction de l'équilibre recherché.
Élevage sur lies de 12 à 16 mois en fûts neufs avec bâtonnage.

Commentaires de dégustation

Concentré de fruits secs (pâte de coings, abricot, litchi). Arômes d'épices et de truffes.

Accords mets et vins

Le Petit Manseng du Pacherenc du Vic-Bilh ou du Jurançon est un cépage très apprécié des sommeliers, qui s'associe à merveille avec le foie gras originaire de la région. Il peut également se déguster avec des desserts très riches, aux fruits jaunes, du roquefort, du fromage des Pyrénées...

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861



CHÂTEAU
BOUSCASSÉ

Frimaire

Pacherenc du Vic-Bilh