

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

La Tyre Madiran



En 1990, continuellement à la recherche des meilleurs terroirs, Alain Brumont remarque une grande pente de 10 ha, totalement en friche, située sur le plus haut coteau de l'appellation Madiran (260m d'altitude). Il y devine un grand potentiel et décide de l'acquérir afin d'y planter du Tannat. La Tyre n'est autre que le nom d'un quartier de la commune de Castelnaud-Rivière-Basse. Cette cuvée d'exception provient d'une sélection des meilleurs raisins issus de cette parcelle, qui représente aujourd'hui un très grand terroir.

Cépages

Tannat

Ramassage en cagettes, sélection par tri optique

Terroir

Fortes pentes à galets roulés. Sous-sol d'argiles rouges et bigarrées en strates.

Exposition sud-ouest avec un ensoleillement long et doux, et une légère brise qui ventile les galets.

Méthode Brumont : limite de 5/6 grappes par pieds pour exprimer totalement le terroir.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines (selon les millésimes).

Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuves bois.

Élevage sur lies, en fûts 100% neufs, pendant 14 à 16 mois.

Commentaires de dégustation

Vin riche et profond doté de complexité et d'une grande concentration.

Finesse des tanins et équilibre parfait. Bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie.

Régulièrement cité aux côtés des plus grands vins, La Tyre est un Madiran d'exception.

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU
Montus

La Tyre
Madiran

Accords mets et vins

A déguster avec une côte à l'os, Porc Noir de Bigorre, agneau de Barèges, truffes, cuisines riches, cuisines orientales...