

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

DEPUIS 1861

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Larmes Célestes

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. Larmes Célestes est une cuvée originale de Pacherenc moelleux. Il s'agit d'un vin qui provient d'une seconde sélection, lorsque les trois stades des vendanges tardives ne correspondent pas aux critères retenus par Alain Brumont (Vendémiaire, Brumaire et Frimaire). Un vin gourmand, accessible et équilibré ; une belle découverte de nos vendanges tardives.

Cépages

Petit Manseng

Vignes de 30-50 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

Terroir

Sol argilo-calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation en cuve à 18°C.

Élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Commentaires de dégustation

Très aromatique. Sucrosité discrète grâce à une acidité très riche qui harmonise les sucres. Finesse, légèreté et élégance

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. Larmes Célestes peut également se déguster en apéritif et accompagner des desserts.