

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU *Montus*

Montus Rouge Madiran



Château Montus bénéficie d'un grand terroir, unique dans le Sud-Ouest, doté d'une forte pente à gros galets sur argiles fines provenant des Pyrénées. Le miracle eut lieu en 1985 lorsque ce vin bouscula la hiérarchie des grands vins rouges mythiques et fut remarqué dans le monde avec son cépage Tannat. Surnommé "le Pétrus du Sud-Ouest" par une dizaine de critiques depuis 30 ans, Château Montus exprime toutes les qualités de ces terroirs d'exception.

Cépages

Tannat, Cabernet Sauvignon
Vignes de 30 ans d'âge

Terroir

Fortes pentes à galets roulés. Exposition générale Sud/Sud-Ouest. Terroirs drainants et chauds, favorisant une bonne maturité. Sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates. Rendements très faibles avec 5-6 grappes par pied.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines.
Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois.
Elevage sur lies pendant 12 à 14 mois dans des barriques neuves à 60-80%.

Commentaires de dégustation

Vin suave, profond, coulis de fruits rouges discret, tanins fins, puissance maîtrisée pour une finale élégante et persistante.

Accords mets et vins

Ce Madiran peut se déguster avec une côte de boeuf, carré d'agneau, magret de canard, gibier, cuisine orientale épicée...