

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Torus

Pacherenc du Vic Bilh Sec

Pacherenc du Vic-Bilh



Torus est un vin du 3ème millénaire. Fidèle à son esprit novateur et créatif, Alain Brumont a créé Torus en l'an 2000. Vin au style nouveau, surprenant, charmeur et généreux, il est le résultat d'une sélection de vignes de moins de 20 ans des terroirs de Montus et Bouscassé. Cité et loué dans la presse internationale, Torus est un concept qui séduit, alliant plaisir et très bon rapport qualité/prix.

Cépages

Petit Courbu, Petit Manseng, Gros Manseng

Terroir

Galets roulés sur sol argilo-calcaire.

Vinification et Elevage

Macération préfermentaire à froid
Sélection des jus. Fermentation à 16/18°C pendant 15 jours.
Un an d'élevage en cuve sur lies fines

Commentaires de dégustation

Notes de fleurs blanches, fruits blancs (pêches, poires), fraîcheur et intensité au palais, rondeur en bouche.

Accords mets et vins

Torus est idéal pour accompagner les cuisines française, orientale et japonaise, les plats épicés, poissons grillés...