

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Le Pinot noir d'Alain Brumont

Vin de France



En dehors de la bourgogne, le célèbre cépage Pinot Noir est inscrit depuis plus de 200 ans dans le département des Hautes Pyrénées (Château Montus). «l'ère re-plantation du Pinot Noir dans le Sud-Ouest» par Alain Brumont en 1996.

Il aura fallu 10 années de vinifications et d'essais pour trouver un style exigé par Alain Brumont: le Pinot Noir d'Alain Brumont. Une autre façon de déguster un Pinot Noir, un style unique, entre Bourgogne et Oregon selon la critique.

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Plateaux et pentes d'argiles rouges, oranges, avec des galets roulés.

Vinification et Elevage

Macération pré-fermentation à froid, sélection des grains par caméra optique, fermentation à 25°C, macération de 3-4 semaines. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts 60% neufs environ.

Commentaires de dégustation

Vin tout en harmonie et en souplesse au nez comme en bouche, avec une complexité aromatique étonnante et une finale tout en finesse. Vin à découvrir entre 4 et 6 ans ou à laisser vieillir de 20 à 30 ans.

Accords mets et vins

Viandes rouges, agneau, magret de canard.