

BRUMONT

Chateau Montus XL 2015

226,25\$

* Prix de détail suggéré

BRUMONT

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Code produit | 15225190 |
| Agent | Mark Anthony - Wines & Spirits |
| Conditionnement | 3x750ml |
| Type d'approvisionnement | Importation privée |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin de Table |
| Pays | France |
| Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| Région | Sud-ouest |
| Cépage(s) | Tannat 100 % |
| Pourcentage d'alcool | 15% |
| Couleur | Rouge |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Avant d'être reconnu comme grand vinificateur, Alain Brumont a su créer un goût. Aux côtés des goûts affirmés tricentenaires comme Bordeaux et Bourgogne, il y a aujourd'hui le goût Brumont. Phénomène dans le monde viticole, Alain Brumont a développé son propre style, il est une appellation dans l'appellation. Une poignée de personnes seulement dans le monde fait partie de ces phénomènes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin riche, profond, complexe, concentré.

Tanins raffinés et équilibre parfait.

Bouche élégante avec une finale harmonieuse et fraîche.

Cigare, moka, goudron de chêne, notes balsamiques et arômes de marqueterie

ÉLABORATION DU PRODUIT

La cuvée XL rappelle le souvenir des ancêtres d'Alain Brumont qui, à la suite d'un grand millésime, achetèrent un fût neuf de 600 litres (demi-muid). Il a été rempli de Tannat, qui a ensuite été laissé pendant 36 à 40 mois, complété par des galets de l'Adour. C'était seulement grâce à la richesse, à la profondeur et à la concentration du Tannat, un affinage aussi long a été possible. Ce vieillissement atypique confère aux vins du Tannat un bouquet complexe (cacao, moka, cu...

