



Alain Brumont, 2012

Ch. Bouscassé Brumaire Pacherenc du Vic Bilh AC

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Petit Manseng

Température de service
12-14 °C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.50%

Caractère

Ce vin doux gouleyant, fruité et persistant a une robe jaune doré. Intensité moyenne et complexe. Au nez, reminiscences d'abricot, d'orange, de figue et d'abricot sec ainsi qu'une nuance de beurre et de miel. En bouche, le vin est dominé par la douceur, bien qu'il se montre très souple, ample et harmonieux. Arômes de fruits exotiques, de fruits à noyau et séchés, complétés par des notes de miel et des arômes de torréfaction, de biscuit, de caramel et de pain toast. Finale de longueur moyenne.

Type de vin



Les fruités



Les gouleyants



Les persistants

Producteur/Marque

Alain Brumont

Connu pour ses choix peu conventionnels, Alain Brumont produit le Madiran dans le sud-ouest de la France, un vin issu du Tannat, un cépage autochtone très ancien à petits grains. Brumont a réussi à dompter ce cépage fortement astringent, en raison de sa teneur élevée en tanins, sur les meilleures parcelles du terroir situées sur les plateaux du Boucassé avec ses sols d'alios et de manganèse et en Gascogne avec son sous-sol calcaire. Il le transforme avec le plus grand soin, dans des barriques neuves, en des vins crédibles, discrets et extrêmement durables au fruit vigoureux.

