

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Château Bouscassé 2019

Vinícola Alain Brumont

Safra 2019 País Franca Madiran Região tinto Tipo

Castas Tannat, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação 12 meses em barricas de carvalho francês (30 a 50% novas)

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2035+

Decanter 45 a 60 minutos

94 pts Wine Enthusiast | 93 pts Wine Advocate | 90 pts Vinous | Premiações

**TACA** 

90 pts Revue du Vin de France

## VEDANTE







**Bordeaux** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A região de Madiran é o berço de origem da Tannat. Localizada próxima à cadeia montanhosa dos Pirineus (que divide França e Espanha), é conhecida pelos seus vinhos altamente concentrados, tânicos e longevos.

Alain Brumont — também conhecido como "Monsieur Madiran" — é o principal nome desta AOC situada no sudoeste francês. Foi o grande responsável por elevar o status da região e alcar o Tannat francês novamente ao estrelato.

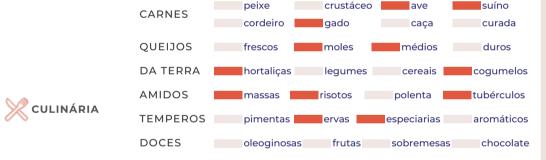
Comanda cinco propriedades na região, das quais os Châteaux Montus e Bouscassé são definitivamente os mais importantes.

Bouscassé é propriedade da família Brumont por várias gerações. O Château possui algumas das vinhas mais antigas de Tannat do planeta.

O Bouscassé 2019 é um blend entre 70% Tannat (de vinhas com idade variando entre 20 e 100 anos), 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, uva colhidas no mesmo período e co-fermentadas. Os vinhedos estão em solos argilo-calcários no chamado Pied de Côte de Saint Emilion - assim conhecido pelo fato dos vinhos desta parcela lembrarem os grandes tintos da margem direita de Bordeaux. O vinho amadurece por 12 meses em carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL





espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê DESCRIÇÃO de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica