

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Château Montus 2017

Vinícola Alain Brumont

Safra 2017
País Franca

Região Madiran

Tipo tinto

Castas Tannat e Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 13,5%

Maturação de 12 a 14 meses em barricas (de 60 a 80% novas)

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2034

Decanter de 60 a 90 minutos

Premiações 93 pts Revista Adega | 90 pts Wine & Spirits

VEDANTE







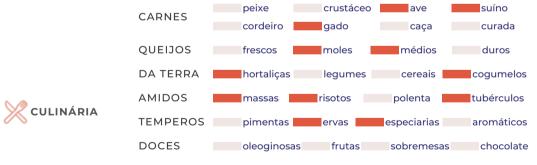
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

- " Os vinhos do castelo Montus e o castelo Bouscassé estão classificados entre os dez ícones do sul da França, ao lado de Ausone, Cheval Blanc, Petrus, Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild e Yquem"
- Andrew Jefford
- " Os vinhos de Alain Brumont estão no mesmo nível que o Castelo Latour, ou seja, entre os melhores do mundo"
- Steven Spurrier

Alain Brumont - também conhecido como " *Monsieur Madiran*" - é o principal nome do AOC Madiran, no francês. Foi o grande responsável por elevar o status da região e permitir o Tannat francês novamente ao estrelato.

Comanda cinco propriedades na região, das quais o **Château Montus**é definitivamente o mais importante. Fundado em 1979, teve sua primeira vindima lançada em 1983, se transformou em um sucesso instantâneo. A qualidade dos seus vinhos é amanhã, que foi apelidada pela crítica como " **Petrus do Sudoeste**".

ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual rubi profundo **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa DESCRIÇÃO aromas de frutas escuras de baga pequena, apoiados por notas de pólvora, alcaçuz, café torrado e fumaça INTENSIDADE baixa DOCURA ACIDEZ baixa alta TANINO baixa Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta mostra uma bela estrutura, com taninos maciços e **DESCRIÇÃO** uma acidez primorosa; a complexidade do terroir é traduzida em sabores de ameixas, grafite, cacau e tabaco, com final de ótima persistência peixe suíno crustáceo ave **CARNES** cordeiro gado caça curada



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