

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Montus 2017
Vinícola	Alain Brumont
Safra	2017
País	França
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 Adegas 90 pts Wine & Spirits

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de frutas escuras de baga pequena, apoiados por notas de pólvora, alcaçuz, café torrado e fumaça



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma bela estrutura, com taninos maciços e uma acidez primorosa; a complexidade do terroir é traduzida em sabores de ameixas, grafite, cacau e tabaco, com final de ótima persistência



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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

