



Alain Brumont, 2023

Gros Manseng Sauvignon Côtes de Gascogne IGP

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Gros Manseng, Sauvignon blanc

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12%

Caractère

Cette cuvée fraîche et fruitée à la robe jaune clair aux légers reflets verts dévoile des parfums intenses de fruits exotiques, (litchi, mangue) et d'agrumes, suivis de notes herbeuses et d'une nuance de tilleul. Sa structure est harmonieuse, assez souple et d'une ampleur agréable. Au palais, le vin est frais et aromatique. Il est arrondi par du fruit, des notes végétales et une nuance de noix de muscade et de pomme verte.

Type de vin



Les frais

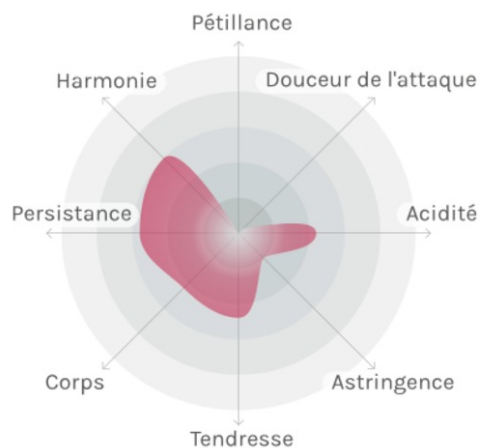


Les fruités

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.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti