



Alain Brumont, 2022

Merlot-Tannat Côtes de Gascogne IGP

Pays
France

Région
Sudouest

Cépages
Tannat, Merlot

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin rouge rubis équilibré, fruité, avec des arômes de baies des bois mûres et de notes épicées de vanille, sur une structure incroyablement harmonieuse, ronde et souple. Aromatique et légèrement sucré en bouche, avec des tanins doux et une finale longue et persistante.

Type de vin



Les frais



Les fruités

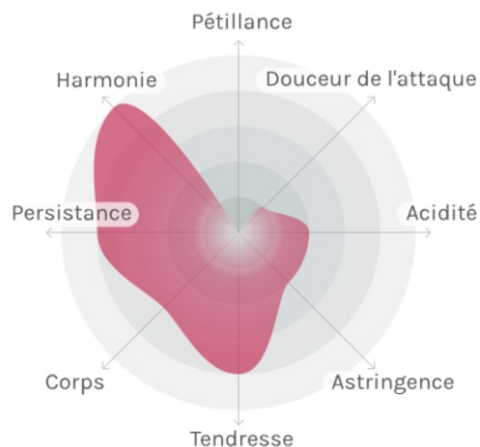


Les équilibrés

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



Volaille