



Château Montus Rouge, Alain Brumont, Gascogne, Frankrig

Midt i hjertet af Sydvestfrankrig finder man Alain Brumont, en visionær vinmager, der har formået at løfte Madiran til international anerkendelse. Med kompromisløs passion for terroir og kvalitet har han skabt vine, der i dag regnes blandt de største i verden - vine, der både respekterer traditionen og samtidig skriver nye kapitler i vinens historie. Brumonts rejse begyndte i 1979, da han overtog familieejendommen Château Bouscassé. Kort efter, i 1980, tilføjede han det næsten glemte Château Montus til sin arv. Med en stærk tro på områdets potentiale - og især på druen Tannat - satte han sig for at skabe vine, der kunne konkurrere med de bedste Bordeauxer og Rhône-vine. Til sammen udgør Château Montus og Château Bouscassé hjertet i Vignobles Brumont - et vinhus, der ikke blot producerer vin, men fortæller historien om et landskab, en drue og en mands livsværk. Alain Brumont har bevist, at Madiran kan være et af verdens mest spændende vinområder, og hans vine er i dag synonym med autenticitet, stolthed og kompromisløs kvalitet.

Château Montus nyder godt af et enestående terroir, unikt i Sydvestfrankrig, bestående af stejle skråninger med store rullesten oven på fint ler fra Pyrenæerne. Et mirakel indtraf i 1985, da denne vin rystede hierarkiet blandt mytiske rødvine og blev bemærket verden over med sin markante andel af Tannat. I mange år har vinkritikere givet den tilnavnet "Petrus fra Sydvest". Château Montus udtrykker alle kendetegnene ved disse exceptionelle terroirs.

Château Montus Rouge

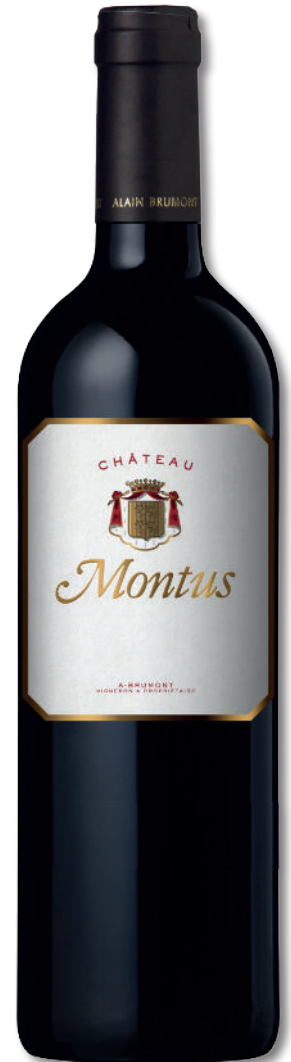
En blød og dyb vin med subtile noter af røde frugter, fine tanniner og en velafbalanceret kraft, der munder ud i en elegant og vedvarende afslutning.

Vinen kan anbefales til vildt, lam og oksekød.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2021.

Distrikt

Sydvestfrankrig.

Appellation

Madiran AOC.

Druesorter

80% Tannat og 20% Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon.

Lagring

Lagres sur lie i 12-14 måneder på egetræsfade (60-80% nye).