



## Château Montus XL, 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.

Montus XL vækker mindet om Alain Brumonts forfædre, som efter en fremragende årgang købte et nyt 600 liters fad. Det blev fyldt med Tannat og lagret i 40 måneder, toppet op med rullesten fra Adour-floden. Kun på grund af Tannats rigdom, dybde og koncentration var en så lang modningsperiode mulig. Denne usædvanlige lagringsmetode giver Tannat-vine en kompleks bouquet (kakao, mokka, læder og cigaræske) og en fyldig blød smag. Det anbefales af vente ca. 15 år, før vinen drikkes. Vinstokkene er plantet på stejle skråninger med afrundede rullesten, indlejret i leret i en dybde på 3 til 5 meter, hvilket forbedrer jordens dræning og iltning. Generelt sydvendt, veldrænet og varmt terroir, velegnet til produktion af meget modne druer.

### Château Montus XL

Det er en rig, dyb, kompleks og koncentreret vin. Elegant smag med en harmonisk og frisk afslutning. Noter af cigar, mokka, egetræstjære og balsamiske nuancer.

Vinen kan anbefales til vildt og oksekød.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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



### Årgang

2018.

### Distrikt

Sydvestfrankrig.

### Appellation

Madiran AOC.

### Druesorter

100% Tannat.

### Lagring

Lagres i 40 måneder på  
600 liters egetræsfade.