

BONGOÛT

Fiche Technique

Chateau Montus Madiran XL - 1999

Sur les 90 hectares dédiés au vin rouge à Château Montus, la culture des sols et des plants s'effectue en lutte raisonnée et les vendanges sont entièrement manuelles.

Les vins connaissent une vinification traditionnelle en cuves inox, puis un élevage de 14 mois en fûts de chêne neufs (entre 50% et 100% selon les cuvées), pour une densité et une onctuosité hors du commun.

Le Château produit actuellement trois cuvées rouges : Château Montus, Montus XL et La Tyre, la cuvée Montus-Prestige ayant été abandonnée en 2004 au profit d'un Château Montus de qualité supérieure.

A propos de la cuvée

Cette cuvée 100% tannat est vinifiée en cuves bois, avec pigeages, puis les fermentations malolactiques sont réalisées en fûts neufs sur lies ; l'élevage est ensuite mené en fûts neufs, durant 14 à 16 mois. Cette sublime cuvée se distingue par sa très grande densité en bouche, son volume, sa profondeur, son ampleur et sa richesse. Ouvrez la bouteille au moins une heure avant, et dégustez-là avec une belle pièce de viande rouge.

