

BONGOÛT

Fiche Technique

Chateau Montus Madiran XI - 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.



MA

MAS AMIEL

MILLESIME 80'

AOC MAURY



TERROIR

Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

90 % Grenache noir - 5% maccabeu - 5% carignan.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

ÉLEVAGE

Elevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 27 ans en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulièrement long, véritable signature du Mas Amiel permet au vin d'acquérir une grande maturité des arômes et de sa structure.

DÉGUSTATION

Robe tuilée, présentant des reflets café. Le nez dévoile d'intenses notes de chocolat en poudre et de figue fraîche, accompagnées par de fraîches notes de menthe poivrée. La bouche est surprenante, à la fois par son attaque franche et puissante et par son acidité étonnante pour un vin de cet âge. Des notes de figue fraîche et de noix s'affirment sur un équilibre parfait entre l'alcool, le sucre et l'acidité.

ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de trente cinq ans révèle d'étonnants caractères de jeunesse promettant un vieillissement très long. Il se déguste sur des comtés ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et carafier à 15°C.