MADIRAN CHÂTEAU MONTUS 2015

Cépages : 80 % Tannat, 20 % Cabernet sauvignon

Vignes de 30 ans

Terroir : Galets Roulés, argile exposés sud/sud ouest

Elevage : 12 à 14 mois de barriques à 80 % neuves

Garde : 10 – 20 ans

Température de service : 16 à 18°

<u>Dégustation</u>

Robe : rubis dense.

Nez parfumé et fruité, rappelant la confiture de mûre, la gelée de cassis. le bois est hyper fondu apportant juste ce qu'il faut d'épices complexes (un petit côté muscade).

Bouche : riche, puissante, ferme et structurée, englobante. Les tanins sont fins et délicats, habilement affinés par une texture généreuse et ample. Des arômes de torréfaction, de réglisse, de Menthol, de pruneau se distinguent dans cette jolie cuvée.