



## Vendémiaire Pacherencs du Vic Bilh 2018

Alain Brumont



Artikel Nr.	04803
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne
Rebsorte	( %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	süß - moelleux
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Die überreifen Trauben werden im Oktober gelesen und nach sanfter Pressung bei ca. 18°C in neuen Holzfässern vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt worauf eine weitere Lagerung von mindestens 12 Monaten im Holzfass folgt.
Boden	Kalkreicher Lehm (Maumusson)
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Eine große Vielfalt von Fruchtaromen in der Nase, wie getrocknete Aprikosen und Mango. Diese Aromen setzen sich im Geschmack fort, ergänzt durch dezente Noten von Honig und Karamel. Das ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure hinterläßt einen angenehm frischen Abschluß.
Empfehlung	Foie Gras, Dessert
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türe ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" gereiht.