La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

ALAIN BRUMONT

Segondine Haut Lieu Madiran 2011

72,00$
* Prix de détail suggéré

BRUMONT

Code produit	**14912300**
Prix licencié	**62.60$**
Conditionnement	**6x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**France**
Désignation réglementée	**Appellation origine controlée (AOC)**
Région	**Sud-ouest**
Appellation	**Madiran**
Cépage(s)	**Tannat**
Cépage(s)	**Cabernet Franc**
Couleur	**Rouge**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**
À boire	**Jusqu'en 2026**



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Alain Brumont n'a qu'une ambition: que chacun de ses gestes de vigneron se retrouvent dans le verre de vin. Infatigable découvreur de terroirs gascons, metteurs en scène de cépages locaux, jardinier amoureux de sa vigne conduite au naturel, vinificateur respectueux des origines,il est le leader du Sud Ouest viticole, que ce soit dans les appellations Madiran et Pacherenc du Vic Bilh ou dans les Côtes de Gascogne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin tout en harmonie et en souplesse au nez comme en bouche, avec une complexité aromatique étonnante et une finale tout en finesse. Vin à découvrir entre 4 et 6 ans ou à laisser vieillir de 20 à 30 ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol graveleux filtrant avec un sous-sol argileux. Présence de flores millénaires entre les sillons qui protègent l'équilibre des sols.
Viandes rouges, agneau, magret de canard.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cépages assemblés à 28°C
Macération de 3 semaines
Élevage en fûts d'1 à 2 vins pendant 1 an

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale