

BRUMONT

Primeurs 2015



Les Vins 2015

En référence aux millésimes des années qui finissent en « 5 », et qui, à Madiran depuis le mythique 1975 ont tous été exceptionnels (1985, 1995, 2005), à son tour, 2015 s'annonce une année « porte bonheur » pour l'ensemble de nos cuvées.

2015, un millésime d'anthologie pour toutes les couleurs :

Les blancs secs sont remarquables : opulents, avec une finesse et une onctuosité.

Les rouges ont un style raffiné, sur la fraîcheur avec des tanins soyeux, de l'élégance. Chaque terroir nous envoie du bonheur sur ce millésime : équilibre, délicatesse, subtilité et personnalité pour chaque cuvée qui va maintenant bénéficier de 2 à 3 ans d'élevage en barriques neuves.

Les moelleux, tout en élégance, finesse et légèreté, continueront à alimenter notre notoriété mondiale, de premier moelleux en vendange tardive du Sud-Ouest.

Dès lors, une réussite annoncée sur les trois couleurs aux côtés des plus grands vins du monde.

Les trois grands cépages (Tannat, Petit Courbu et Petit Manseng) pourront se déguster sur la jeunesse et la fraîcheur, mais présenteront également un potentiel de garde record pouvant aller jusqu'au siècle.

Alain Brumont



Les 35 millésimes

dans le Top 100 Mondial

35 millésimes où les principales revues et critiques en France et à l'international confirment la place de leader du Sud-Ouest parmi les icônes mondiales à Châteaux Montus et Bouscassé.

2015

LA
CONSECRATION

BOUSSASSÉ,
51^{ème} PLACE
DANS LE TOP 100
MONDIAL AU WINE
SPECTATOR*

15^{ème} PLACE
MONDIALE AU
WINE ENTHUSIAST

*seuls 3 vins français présents.



Unique, nous vous offrons la possibilité de faire partie des membres privilégiés du Club BRUMONT.

A partir de 500€ d'achat, vous rejoignez le Club Brumont et bénéficiez :

- Un accès prioritaire à certaines cuvées et millésimes,
- Une remise permanente de 10% sur l'achat de vins au domaine,
- Une invitation valable pour 2 personnes à la table Bouscassé,
- Un accès à des offres et événements VIP (dégustations, Portes Ouvertes...).

2016

Agenda des événements aux Domaines

Réservation en Avant-première pour les membres du Club Brumont !

- **Concert des Cinq sens** : 30 juillet
Concert de clôture du Festival Musique en Madiran à Château Montus. Pianiste Paolo Rigutto.
3 sites, 3 concerts, 3 accords mets et vins autour des productions locales haut de gamme (caviar d'esturgeon de Riscle, Noir de Bigorre et Poule Noire d'Astarac Bigorre).
- **Tango, concert et gastronomie** : 23 août
en partenariat avec le premier festival européen Tango à Tarbes.
Rencontres entre vins et gastronomie gasconnes et argentins hauts de gammes.
- **Portes Ouvertes Châteaux Montus & Bouscassé** : 19 et 20 novembre.
- **Rendez vous des Icônes** : 19 et 20 novembre
Dégustation de dix Icônes mondiales organisée par un grand critique, à Château Montus.
Sur réservation. Places limitées, 50 privilégiés.

Pour plus de renseignements et réservations en avant-première, n'hésitez pas à contacter notre accueil aux Domaines :
Tél. : 05 62 03 76 56 ou contact@brumont.fr

Château Bouscassé

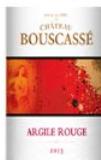


60% Tannat, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon.
Finesse & élégance. Tanin riche et délicat ; mûre, cassis. Les 14 mois d'élevage dont 4 sur lie fin en feront un vin harmonieux à boire jeune ou après vingt ans.

Livraison en caisse bois, par multiple de 6.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	10,39 €	15 €
Magnum 1,5 l	24,36 €	
Jéroboam 3 l	50,07 €	

Château Bouscassé Argile Rouge - **NOUVEAU** -



50% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 5% Fer Servadou.
Vin exceptionnel en 2015.
 Richesse, légèreté, originalité.
 Baies noires sauvages et zestes d'orange sanguine confite.

Livraison en caisse bois, par multiple de 6.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	10,39 €	15 €
Magnum 1,5 l	24,36 €	
Jéroboam 3 l	50,07 €	

Château Montus



80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon.
Un style affirmé, un vin icône, à la hauteur de sa réputation, réglisse, pruneau.
 Elevage de 16 mois, 50% barriques neuves.
 Matière riche, café, thé, torréfié, goûteux.
 Le vignoble de 35 ans est en pleine forme, généreux. Vin fêliche du Sud-Ouest.

Livraison en caisse bois, par multiple de 6.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	14,82 €	24 €
Magnum 1,5 l	33,30 €	
Jéroboam 3 l	67,80 €	

LES GRANDS « TANNAT » ET GRANDS TERROIRS

Château Bouscassé Vieilles Vignes



100% Tannat, 100% en barriques neuves deux ans.
L'esprit et la rigueur des grands vins.
 Terroir d'exception ; amplitude dans la finesse.
 Profondeur des arômes, une énergie riche puisée dans la roche friable où les racines vont à 20 mètres.

Livraison en caisse bois, par multiple de 6.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	17,94 €	28 €
Magnum 1,5 l	39,48 €	
Jéroboam 3 l	80,28 €	

Château Montus Prestige - **Vendu uniquement en PRIMEUR** -



100% Tannat, 24 mois en barriques neuves.
Depuis 1985, dans le Top 10 mondial lors de grandes dégustations et confrontations. Une trame parfaite. Harmonie de multiples fruits noirs à l'infini. Forte pente à gros galets, plein Sud. La délicatesse et la finesse dans la puissance. Après les 2 ans, apparaîtront la mûre confite, myrtille et la réglisse qui le caractérise.
 De plus, le terroir lui donne de la profondeur.

Livraison en caisse bois, par multiple de 6.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	31,88 €	49 €
Magnum 1,5 l	67,20 €	
Jéroboam 3 l	135,72 €	

Château Montus La Tyre



100% Tannat, 24 mois en barriques neuves.
Le mythe. Quel que soit le continent, il occupe la première place lors de grandes dégustations. Le plus grand terroir de Madiran nous parle... tout en délicatesse, en richesse, en puissance, en longévité, en émotion. Forte pente à galets Ouest. Joli fruit noir. Torréfié, moka, thé malté, vin très riche. Profondeur de l'ensemble.

Livraison en caisse bois, par multiple de 3.
 Grands formats en Caisse bois individuelle.

	P.U. T.T.C.	Prix de vente conseillé en 2018	Qté à reporter	Montant à reporter
Bouteille,075l	90 €	135 €
Magnum 1,5 l	183,60 €	
Jéroboam 3 l	368,40 €	

5% de remise pour toute commande passée avant le 15 avril 2016

A partir de 500€ d'achat, devenez membre privilégié du Club Brumot

bon de commande

Veuillez remplir le bon de commande en spécifiant la quantité de bouteilles souhaitée.

Merci de respecter les multiples, à savoir : multiple de 3 pour la Tyre et multiple de 6 pour Château Montus Prestige, Château Montus, Château Bouscassé Vieilles Vignes et Château Bouscassé.

Désignation	Format	Prix unitaire T.T.C.*	Quantité de bouteilles	TOTAL T.T.C.
CHÂTEAU BOUSCASSÉ	Bouteille	0,75 l	10,39 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	24,36 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	50,07 €	_____ €
CHÂTEAU BOUSCASSÉ ARGILE ROUGE - NOUVEAU -	Bouteille	0,75 l	10,39 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	24,36 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	50,07 €	_____ €
CHÂTEAU MONTUS	Bouteille	0,75 l	14,82 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	33,30 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	67,80 €	_____ €
CHÂTEAU BOUSCASSÉ VIEILLES VIGNES	Bouteille	0,75 l	17,94 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	39,48 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	80,28 €	_____ €
CHÂTEAU MONTUS PRESTIGE - Vendu uniquement en PRIMEUR -	Bouteille	0,75 l	31,88 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	67,20 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	135,72 €	_____ €
CHÂTEAU MONTUS LA TYRE	Bouteille	0,75 l	90,00 €	_____ €
	Magnum	1,5 l	183,60 €	_____ €
	Jéroboam	3 l	368,40 €	_____ €
SOUS-TOTAL				_____ €
FRAIS DE PORT	ou	<input type="checkbox"/> Livraison à domicile : 15€		_____ €
		<input type="checkbox"/> Enlèvement au Château Bouscassé		0 €
SOUS-TOTAL + FRAIS DE PORT				_____ €
Remise de 5% pour toute commande passée avant le 15 Avril 2016				_____ €
TOTAL DE LA COMMANDE				_____ €

Bon de commande à remplir accompagné de votre règlement et à retourner **avant le 31/08/2016** à :
Vignobles Brumont – 32400 Maumusson Laguian Tél : +33(0)5 62 69 74 67 – Fax : +33(0)5 62 69 70 46
ou par Email à assistant.marketing@brumont.fr

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Informations indispensables pour vous communiquer la disponibilité de vos vins :

Email : Téléphone :

Règlement de la commande :

Chèque joint à ma commande (à l'ordre de la SA VIGNOBLES BRUMONT)

Carte Bancaire (Visa ou Mastercard) N° ; Date d'expiration : ___ / ___

Le Cryptogramme visuel (3 derniers chiffres) inscrits au verso de la carte

* dont TVA à 20%

Le : ___ / ___ / ___ Signature :

www.brumont.fr
Vignobles Brumont

Châteaux Montus & Bouscassé - 32400 Maumusson Laguian - France
Tél. + 33 (0)5 62 69 74 67 - Fax : +33 (0)5 62 69 70 46 - Email : contact@brumont.fr
TVA : FR 92 394 014 641- SIRET 394 014 641 00010