



TARIIFS HT GROSSISTES MONTUS 2025

CHÂTEAU *Montus*

Sur ce fabuleux terroir de galets roulés naissent des vins profonds et charmeurs, exprimant le terroir et le style Montus. Des vins qui laisseront pour tous les amateurs la mémoire d'un grand moment de dégustation.

*POUR TOUS NOS CLIENTS, LA FAMILLE BRUMONT PROPOSE DES MILLÉSIMES DÉCALÉS EN QUANTITÉS LIMITÉES

CHÂTEAU MONTUS

PACHERENC DU VIC BILH SEC

TARIF UNIQUE

Château Montus Sec **2020** - 75cl

18.80€

LE VIN DE FRANCE DU CHÂTEAU MONTUS SOUS ALLOCATION

VIN DE FRANCE

TARIF UNIQUE

Pinot Noir Montus **2018** - 75cl

25.00€

CHÂTEAU MONTUS

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Château Montus **2019** - 75cl

14.90€

Château Montus **2020** - 75cl

14.90€

Château Montus **2021** - 75cl

15.20€



CONDITIONS DE VENTE

Franco : livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse).

**Sous réserve de changement de millésime*



TARIFS HT GROSSISTES BOUSCASSÉ 2025

CHÂTEAU
BOUSCASSÉ
A BRUMONT
VIGNERON & PROPRIÉTAIRE

Les sols argilo-calcaires du Château Bouscassé apportent fraîcheur et élégance et le travail unique du parcellaire livre de grands vins riches dotés d'une finesse exceptionnelle.

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

PACHERENC DU VIC BILH SEC

TARIF UNIQUE

Jardins Philosophiques **2018** - 75cl **6.20€**

Jardins Philosophiques **2019** - 75cl **6.20€**



MADIRAN

Château Bouscassé **2019** - 75cl **12.00€**

Argile Rouge **2017** - 75cl **10.00€**



CÔTES DE GASCOGNE

TARIF UNIQUE

Menhir **2006** - 75cl **13.35€**

Menhir **2008** - 75cl **14.15€**



VIN DE FRANCE

TARIF UNIQUE

Pinot Noir Bouscassé **2021** - 75cl **9.00€**



CHÂTEAU BOUSCASSÉ

PACHERENC DU VIC BILH DOUX

TARIF UNIQUE

Larmes Célestes **2023** - 50cl **6.00€**

Vendémiaire **2019*** - 50cl **8.00€**

Brumaire **2014** - 50cl **12.00€**



CONDITIONS DE VENTE

Franco : livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse).

**Sous réserve de changement de millésime*

LES VINS

Alain Brumont

Des vins identitaires, authentiques, de partage.
Entre le charme et la générosité, des vins de tous les instants et enfin, la fraîcheur et l'élégance.



LE BLANC D'ALAIN BRUMONT

PACHERENC DU VIC BILH SEC

TARIF UNIQUE

Le Blanc d'Alain Brumont **2023 / 2024** - 75cl

4.20€

NOUVEAUTÉ

Le Blanc d'Alain Brumont **2024** - 1.5l

10.00€

LE ROUGE D'ALAIN BRUMONT

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Le Rouge d'Alain Brumont **2020 / 2021** - 75cl

4.10€

TORUS ROUGE 2019/2020

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Torus - 37.5cl*

3.15€

Torus - 50cl **2023**

4.20€

Torus - 75cl **2020**

5.35€

Torus - 1.5L **2019***

13.80€

CAISSE BOIS OFFERTE

TORUS DOUX

PACHERENC DU VIC BILH DOUX

TARIF UNIQUE

Torus **2023*** - 75cl

6.90€

MADIRAN D'ALAIN BRUMONT

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Madiran d'Alain Brumont - **BIB 5L**

15.00€

Madiran d'Alain Brumont - **BIB 10L**

27.50€

CONDITIONS DE VENTE

Franco : livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse).

**Sous réserve de changement de millésime*

LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT

*Des vins identitaires, authentiques, de partage.
Entre le charme et la générosité, des vins de tous les instants et enfin, la fraîcheur et l'élégance.*



CÔTES DE GASCOGNE

TARIF UNIQUE

La Gascogne d'AB Sec 2022 - 75cl	3.70€
La Gascogne d'AB Rouge 2022 - 75cl	3.70€
La Gascogne d'AB Doux 2023 - 75cl	5.20€

CÔTES DE GASCOGNE

TARIF UNIQUE

La Gascogne d'AB Sec - BIB 5L	13.25€
La Gascogne d'AB Rouge - BIB 5L	13.25€

CONDITIONS DE VENTE

Franco : livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse).

**Sous réserve de changement de millésime*



TARIFS HT GRANDS FORMATS 2025

Montus

— A BRUMONT —
VIGNERON & PROPRIÉTAIRE

LES GRANDS FORMATS DU CHÂTEAU MONTUS

*CAISSE BOIS INCLUSE

PACHERENC DU VIC BILH SEC

TARIF UNIQUE

Château Montus sec **2015** - 1.5L

44.00€

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

— A BRUMONT —
VIGNERON & PROPRIÉTAIRE

LES GRANDS FORMATS DU CHÂTEAU BOUSCASSÉ

*CAISSE BOIS INCLUSE

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Château Bouscassé **2008** - 1.5L

24.60€

Château Bouscassé **2014** - 1.5L

24.36€

Château Bouscassé **2015** - 1.5L

25.40€

Château Bouscassé **2016** - 1.5L

25.30€

Château Bouscassé **2017** - 1.5L

27.50€

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Château Bouscassé Vieilles Vignes **2003** - 1.5L

55.20€

Château Bouscassé Vieilles Vignes **2004** - 1.5L

52.00€

Château Bouscassé Vieilles Vignes **2007** - 1.5L

55.10€

Château Bouscassé Vieilles Vignes **2008** - 1.5L

55.30€

Château Bouscassé Vieilles Vignes **2015** - 1.5L

41.80€

CONDITIONS DE VENTE

Franco : livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse).

***Sous réserve de changement de millésime**

UNE MÉTHODE ENVIRONNEMENTALE

Nos bonnes pratiques permettent d'attester que les éléments de biodiversité (rangs enherbés, bois, haies, arbres, fleurs, insectes...) sont largement présents sur notre vignoble et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, respect de la biodiversité, paysage) est réduite au minimum. Nous stimulons les défenses naturelles de la vigne et développons une agroécologie viticole.

Méthode Certifiée HVE niveau 3.

UN CONCEPT BRUMONT

- **Un climat idéal :** Protégé des Pyrénées et sous influence océanique, ce micro climat permet une vinification sans intrants.
- **Une mosaïque de terroirs :** La quasi-totalité des grands terroirs de l'appellation. Des parcelles vinifiées séparément, respectent la signature de chaque terroir.
- **Des cépages locaux sublimés :** Petit Courbu, Tannat et Petit Manseng.
- **Des vins de gastronomie et de partage alliés des sommeliers et des cavistes.**
- **Des vins régulièrement plébiscités par la presse internationale aux cotés des noms les plus prestigieux de la planète.**

BETTANE + DESSEAUVE



Château Montus & Château Bouscassé entrent dans le classement prisé **des 5 étoiles dans le guide Bettane + Desseauve 2020 & 2022**, unique Domaine en Occitanie à être promu.

Château Montus & Château Bouscassé, véritables laboratoires d'expérimentation, donnent une autre dimension au Terroir et aux Cépages Locaux. Une histoire de savoir-faire et d'aventures humaines.

LA TABLE DE BOUSCASSÉ

Tous nos collaborateurs sont conviés à la Table de Bouscassé, pour nous rencontrer, nous et les personnes qui œuvrent quotidiennement à la qualité de nos vins. L'occasion pour vous de découvrir la richesse de notre terroir et d'en apprendre plus sur notre philosophie.



www.brumont.fr

Château Bouscassé - 32400 Maumusson-Laguian

Votre contact commercial Cavistes: **05 62 69 74 67 - commercial@brumont.fr**