



TARIFS HT CHR

CHÂTEAU
Montus

2025

brumont.fr

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

36 COLS 60 COLS 120 COLS

	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Château Montus Sec 2019 / 2020 - 75cl	23.50€	22.70€	22.00€

LE VIN DE FRANCE DU CHÂTEAU MONTUS SOUS ALLOCATION

VIN DE FRANCE

TARIF UNIQUE

Pinot Noir Montus 2018 - 75cl	25.00€
-------------------------------	--------



CHÂTEAU MONTUS

MADIRAN

36 COLS 60 COLS 120 COLS

	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Château Montus 2014 - 37.5cl	9.60€	9.30€	8.80€
Château Montus 2020 - 75cl	17.40€	17.00€	16.00€
Château Montus 2021 - 75cl	17.70€	17.10€	16.30€

LES PARCELLAIRES DU CHÂTEAU MONTUS

QUANTITÉS LIMITÉES

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Château Montus La Tyre 2015 - 75cl	99.00€
Château Montus XL 2016 / 2018 - 75cl	56.00€
Château Montus Prestige - à la demande sous allocations	



CONDITIONS DE VENTE

**Sous réserve de changement de millésime*

Franco : minimum commande de **350€ HT**, si franco pas atteint une participation de 25€ sera demandée, livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse). Pour les commandes contenant uniquement des BIB, le minimum est de 25 BIB de 5 litres pour obtenir le franco.



TARIFS HT CHR

CHÂTEAU
BOUSCASSÉ

A·BRUMONT
VIGNERON & PROPRIÉTAIRE

2025

brumont.fr

CHÂTEAU BOUSSASSÉ

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 BOUSSASSÉ

<i>PACHERENC DU VIC BILH SEC</i>	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Jardins Philosophiques 2018 / 2019 - 75cl	8.60€	8.10€	7.60€
<i>MADIRAN</i>	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Château Bouscassé 2019 - 75cl	15.20€	13.90€	12.90€
Argile Rouge 2017 - 75cl	12.10€	11.30€	10.90€
<i>CÔTES DE GASCOGNE</i>	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Menhir 2006 - 75cl	17.60€	16.40€	15.60€
Menhir 2008 - 75cl	17.40€	17.20€	16.80€
<i>VIN DE FRANCE</i>	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Pinot Noir Bouscassé 2021 - 75cl	11.00€	10.50€	10.20€

LES PARCELLAIRES DU CHÂTEAU BOUSSASSÉ *QUANTITÉS LIMITÉES*

MADIRAN

TARIF UNIQUE

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2017 - 75 cl	21.30€
---	--------

CHÂTEAU BOUSSASSÉ

<i>PACHERENC DU VIC BILH DOUX</i>	36 COLS	60 COLS	120 COLS
Larmes Célestes 2023 - 50cl	7.30€	6.90€	6.40€
Vendémiaire 2019* - 50cl	9.80€	9.20€	8.70€
Brumaire 2014 - 50cl	14.30€	13.70€	12.70€
Frimaire 2011 - 50cl	35.30€	33.70€	31.50€



CONDITIONS DE VENTE

**Sous réserve de changement de millésime*

Franco : minimum commande de **350€ HT**, si franco pas atteint une participation de 25€ sera demandée, livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse). Pour les commandes contenant uniquement des BIB, le minimum est de 25 BIB de 5 litres pour obtenir le franco.

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

36 COLS

60 COLS

120 COLS

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

5.50€

4.80€

4.50€

NOUVEAUTÉ

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

13.80€

Prix unique, en carton de 3

LE ROUGE D'ALAIN BRUMONT

MADIRAN

36 COLS

60 COLS

120 COLS

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

5.20€

4.60€

4.30€

TORUS ROUGE 2019/2020

MADIRAN

36 COLS

60 COLS

120 COLS

Torus - 37.5cl*

3.90€

3.60€

3.40€

Torus - 50cl **2023**

5.10€

4.80€

4.50€

Torus - 75cl **2020 / 2023**

7.30€

6.70€

5.90€

Torus - 1.5L **2019**

13.80€

+2 € avec la caisse bois

TORUS SEC

PACHERENC DU VIC BILH SEC

36 COLS

60 COLS

120 COLS

Torus **2023*** - 75cl

7.30€

6.70€

5.90€

TORUS DOUX

PACHERENC DU VIC BILH DOUX

36 COLS

60 COLS

120 COLS

Torus **2023*** - 75cl

8.60€

8.30€

7.70€

MADIRAN D'ALAIN BRUMONT

MADIRAN

TARIF UNIQUE

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

15.00€

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

27.50€

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

36 COLS

60 COLS

120 COLS

La Gascogne d'AB Sec **2023** - 75cl

4.60€

4.30€

3.90€

La Gascogne d'AB Rouge **2022** - 75cl

4.60€

4.30€

3.90€

La Gascogne d'AB Doux **2023** - 75cl

7.00€

6.70€

6.50€

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

**Sous réserve de changement de millésime*

Franco : minimum commande de **350€ HT**, si franco pas atteint une participation de 25€ sera demandée, livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse). Pour les commandes contenant uniquement des BIB, le minimum est de 25 BIB de 5 litres pour obtenir le franco.



TARIFS HT GRANDS FORMATS

CHÂTEAU
Montus

CHÂTEAU
BOUSCASSÉ
— A·BRUMONT —
VIGNERON & PROPRIÉTAIRE

2025

brumont.fr

CHÂTEAU Montus

LES GRANDS FORMATS DU CHÂTEAU MONTUS

*CAISSE BOIS INCLUSE

PACHERENC DU VIC BILH SEC

TARIF UNIQUE

Château Montus sec 2020 - 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

**Sous réserve de changement de millésime*

Franco : minimum commande de **350€ HT**, si franco pas atteint une participation de 25€ sera demandée, livrable en une seule fois à la même adresse, en France métropolitaine uniquement (hors Corse). Pour les commandes contenant uniquement des BIB, le minimum est de 25 BIB de 5 litres pour obtenir le franco.

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 + DESSEAUE



Château Montus & Château Bouscassé entrent dans le classement prisé **des 5 étoiles dans le guide Bettane + Desseuve 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**