



KVALITÉ & KÄNSLA!

VIGNERON & PROPRIÉTAIRE  
**A. BRUMONT**  
CHATEAU BOUSCASSÉ & CHATEAU MONTUS



Rött vin

## Château Bouscassé 2020

Alain Brumont



Pris 199 kr  
nr 220401 - 750 ml

**Ursprung** Madiran

**Druvor** Tannat 70%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 5%

**Vinmakare** Antoine Veiry

**Alk. halt** 13.5% **Totalsyra** 3.18 **Restsocker** 0.4

**Jordmån** Vita och gula lerjordar blandat med kalksten

**Information** Château Bouscassé ligger i hjärtat av sydvästra Frankrike i byn Maumusson-Laguian. Terroiren sträcker sig över 50 hektar ler- och kalkstensjordar och kallas för "Foothill of Saint Emilion", för att vinerna som produceras här, med druvan Tannat, har liknande egenskaper med viner från den högra stranden i Bordeaux. Vinstockarna är mellan 20 och 100 år gamla och man använder sig av Guyot-uppindning. Samtliga viner från Alain Brumont har en markerad och balanserad syra vilket ger dem en bra energi och lång lagringspotential.

**Karaktär** Djupa, koncentrerade smaker med mörka bär, svarta vinbär och plommon tillsammans med kryddiga inslag, lakrits, örter och kakao. Mogna tanniner som mjuknar mer och mer med ålder samt en frisk syra som ger både balans och längd. Långt och harmoniskt avslut.

**Vinifiering** Vinet macereras i 30-45 dagar och jäser i temperaturkontrollerade tankar i 28 grader och genomgår malolaktisk jäsning i ekfat.

**Lagring** Vinet har lagrats 12 månader i små ekfat. Sedan ytterligare 24 månader i 80 hl foudres. Vinet buteljeras 36 månader efter lagring och lagras sedan ytterligare två år i flaskan innan det släpps på marknaden.

**Passar till** Mustiga grytor, gärna med svamp. Kraftigare köttträtter, gräddsås eller krämig potatisgratäng som tämjer de markerade tanninerna. Bouscassé och Bea är alltid ett säkert kort! Perfekt att dricka nu och har ett långt liv framför sig för dig som vill lagra.

**Recepttips!** Mästerkocken [Catarina König](#) lagar en perfekt Tournedos som serveras tillsammans med en krämig potatisgratäng och en enkel rödvinssås.

[>> Här finns receptet](#)

## Om producenten

När Alain Brumont 1979 fick ärva familjens slott Château Bouscassé i franska delen av Baskien, var både distriktet Madiran och den lokala rödvinsdruvan Tannat okända för världens vinälskare. Idag är Alain Brumont ansedd som en av världens bästa vinmakare och hans fantastiska viner har tagit publiken med storm.

Han arbetade redan som 17-åring tillsammans med sin far på Château Bouscassé och drömde om att göra strålande viner av Tannat. 1980 gjorde han sina första viner på egen hand och året därpå köpte han den närliggande egendomen Château Montus. Resten är historia. Genom att ge de lokala druvorna samma omsorg som etablerade vinmakare gjorde med mer namnkunniga druvor, skapade han strålande viner som kunde mäta sig med de allra största, vilket bevisades i fler blindprovningar.

Alain Brumont är en entusiastisk ambassadör för sin hembygd och reser världen över för att presentera sina viner och trakten de växer i. Han har genom åren köpt mer mark och idag omfattar Château Bouscassé 120 hektar där de äldsta vinstockarna är upp till 100 år gamla. Château Montus har 25 hektar vinmark i huvudsak planterad med Tannat. Biologisk mångfald är ledstjärnan och man använder varken konstgödning eller bekämpningsmedel i vingårdarna. I stället har man satsat på att skapa ett naturligt ekosystem med hjälp av lokala raser av kor, får, grisar och höns, och med hjälp av jordförbättrande grödor som olika sorters bönor.

Med skickligt handlag har Alain Brumont lyckats tämja den tuffa druvan Tannat, och de röda vinerna från hans två egendomar har idag inte bara stor lagringspotential utan bjuder på verkliga vinupplevelser med sin komplexitet och sitt stora djup. Även de lokala vitvinsdruvorna Gros Manseng, Petit Manseng och Petit Courbu har Brumont med mästarehand höjt till absolut toppnivå.