



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Château Bouscassé 2020

Alain Brumont

FAMILLE
BRUMONT
UNION DES PROPRIETAIRES VITICULTEURS



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-uppbindning. 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 jäsnings 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 köttretter, 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 tog över familjens Château Bouscassé i Madiran var både området och druvan Tannat i stort sett okända. Redan som 17-åring arbetade han med sin far och drömde om att skapa stora viner av Tannat. Efter sina första egna viner 1980 och köpet av Château Montus året därpå satte han Madiran på världskartan genom att behandla de lokala druvorna med samma omsorg som de främsta vinregionerna gav sina mest prestigefyllda sorter.

Idag omfattar Château Bouscassé 120 hektar med upp till 100 år gamla vinstockar, medan Château Montus har 25 hektar främst planterade med Tannat. Fokus ligger på biologisk mångfald och naturliga ekosystem utan konstgödsel eller bekämpningsmedel. Alains styvson Antoine Veiry har funnits vid hans sida sedan barnsben och utbildades tidigt hos några av världens mest ansedda vinmakare, bland annat Champagne Jacques Selosse, Guigal i Rhône och Walter Scott i Oregon. Efter flera år utomlands återvände han till Madiran och tog ansvar för sin första årgång 2018. Idag leder han verksamheten vidare.

Genom Alain och Atoines arbete har Tannat förvandlats till en druva som ger komplexa, djupa och lagringsdugliga viner i världsklass. Även de lokala vitvinsdruvorna Gros Manseng, Petit Manseng och Petit Courbu har dem lyft till högsta nivå.