



KVALITÉ & KÄNSLA!

FAMILLE  
BRUMONT  
UNION DES PROPRIETAIRES VITICULTEURS



Rött vin

## Château Bouscassé Pinot Noir 2023

Alain Brumont



Pris 259 kr

nr 5574801 - 750 ml

### Ursprung

**Druvor** Pinot Noir

**Vinmakare** Antoine Veiry och Fabrice Dubosc

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Lerjordar blandat med kalksten

**Information** Château Bouscassé är beläget i hjärtat av sydvästra Frankrike i byn Maumusson-Laguian. Det var även här på familjeegendomen som Alain Brumont en gång föddes. Terroiren sträcker sig över 50 hektar ler- och kalkstensjordar och kallas för "Foothill of Saint Emilion". Vinstockarna är 20 till 100 år gamla. Druvorna till detta vin kommer från sluttningar belägna i norrläge. Klimtet är något svalare och därför trivs druvan pinot noir extra bra. Samtliga viner från Alan Brumont har en markerad och balanserad syra vilket ger dem en bra energi och lång lagringspotential.

**Karaktär** Vinet är elegant och friskt med dofter av körsbär, granatäpple och krydda. Smaken är frisk och fruktigt med mjuka tanniner och ett ihållande avslut.

**Vinifiering** Druvorna pressas varsamt och man använder sig av 15 till 20 procent hela klasar, beroende på årgång. Försiktig nertryckning och "pump over" under 10-15 dagar följt av 30 till 35 dagars jäsning på fat.

**Lagring** Vinet har lagrats 12 månader på ekfat (en del nya) samt cementtankar.

**Passar till** Rätter av fågel, ljust kött eller fisk. Passar även till vegetariska rätter med svamp eller bönor.

### 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.