



KVALITÉ & KÄNSLA!

VIGNERON & PROPRIÉTAIRE
A. BRUMONT
CHATEAU BOUSCASSÉ & CHATEAU MONTUS



Vitt vin

Château Montus Blanc 2019

Alain Brumont



Pris 439 kr
nr 7168001 - 750 ml

Ursprung Pacherenc-Vic-Bilh

Druvor Petit Courbu 85%, Petit Manseng 15%

Alk. halt 14.5%

Jordmån Kalksten blandat med lera

Information Druvorna till Château Montus Blanc kommer ifrån Pacherenc du Vic-Bilh som är en av de äldsta appellationerna i Gascogne. Vinstockarna är ca 30 år gamla och man skördar Petit Courbu i mitten av september och Petit Manseng i början av oktober. Samtliga viner från Alan Brumont har en markerad och balanserad syra vilket ger dem en bra energi och lång lagringspotential.

Karaktär Rikt och fylligt vin med inslag av äpplen, päron, kola och blommor. Faten är subtila och väl integrerade, för att "lämna plats" för vinets längd, friskhet och volym i gommen. Långt och mineraliskt avslut.

Vinifiering 5 timmars långsam pressning vid låg temperatur.

Lagring Vinet har lagrats 14-15 månader på sin jästfällning i 600 liters fat.

Passar till Under de första 3-4 åren, med fisk tex. havsaborre eller piggvar, ljust kött eller skaldjur. Från 6 till 15 år är det en perfekt match till anklaver då vinets mjukhet och fyllighet kompletterar det perfekt.

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 mästarhand höjt till absolut toppnivå.