



KVALITÉ & KÄNSLA!

FAMILLE
BRUMONT
UNIVERSITÉ D'ÉPIQUEUR PRODIGE



Rött vin

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2022

Alain Brumont



Pris 399 kr

nr 9362201 - 750 ml

Ursprung Madiran

Druvor Tannat

Vinmakare Frédéric Barnier

Alk. halt 14%

Jordmån Järnrika jordar med lera och kalksten

Information Château Bouscassé ligger i hjärtat av sydvästra Frankrike i byn Maumusson-Laguian i Madiran. Terroiren sträcker sig över 50 hektar med ler- och kalkstensjordar och kallas för "Foothill of Saint Emilion". Anledningen till namnet är att man producerar vin här gjort av druvan Tannat som har liknande egenskaper som viner från den högra stranden i Bordeaux. Vinstockarna till Château Bouscassé Vieilles Vignes är 50-100 år gamla. Terroiren i området ger rika viner med struktur, balans och lång lagringspotential.

Karaktär Doft av av mörka plommon, svarta vinbär, lakrits, kakao, kryddor och tobak. Smaken är fyllig och kraftfull, men samtidigt elegant – med sammetslena tanniner, frisk syra och ett långt, balanserat avslut. Ett vin med stor personlighet och finesse.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och macereras sedan i 3-6 veckor. Jäsning sedan i temperaturkontrollerade tankar i 28 grader. Vinet genomgår malolaktisk jäsning i ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 14-16 månader på sin jästfällning i 80 procent nya ekfat och 20 procent ett år gamla ekfat. Vinet är buteljerat utan filtrering för att uppnå full komplexitet.

Passar till Kraftigare köttretter gärna grillat, gärna serverat med bearnaise och pommes. Till viltkött.

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.