

Vitt vin

Le Beaux Champs Gros Manseng-Sauvignon Blanc 2025

Alain Brumont

Pris 0 kr
nr AB3601 - 750 ml

Ursprung Côtes de Gascogne

Druvor Gros Manseng, Sauvignon Blanc

Alk. halt 12%

Jordmån Kalksten i bitar blandat med lera

Information Le Beaux Champs betyder ”de vackra fälten”, vilket också speglas i vinets etikett och de böljande landskapen i sydvästra Frankrike där producenten Alain Brumont har sitt ursprung. Druvorna kommer från Côtes de Gascogne, ett område känt för sina friska och aromatiska vita viner.

Vinet är en klassisk blend där gros manseng bidrar med fyllighet, textur och djup, medan sauvignon blanc står för friskhet och aromatik. Alain Brumonts viner kännetecknas av en välbalanserad och livlig syra som ger energi, elegans och god lagringspotential.

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av fläder, lime, krusbär, nässlor och färska örter. Smaken är frisk och välbalanserad med toner av gröna äpplen, citrus och mineralitet. Avslutet är långt, friskt och ihållande.

Vinifiering Vinet har jäst i temperaturkontrollerade ståltankar vid 14 °C för att bevara druvornas fräschör och aromatiska karaktär.

Lagring Efter jäsningen har vinet lagrats i sex månader på sin jästfällning i ståltank, vilket ger ökad komplexitet och en mjukare textur.

Passar till Perfekt som aperitif och mingelvin, men passar även utmärkt till fisk, skaldjur och kycklingrätter. Kombinationen med getost är särskilt lyckad.

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.