



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Montus Cuvée Prestige 2019

Alain Brumont

BRUMONT
Château Montus & Château Bouscassé



Pris 595 kr
nr 9425601 - 750 ml

Ursprung Madiran

Druvor Tannat

Vinmakare Antoine Veiry

Alk. halt 15%

Jordmån Stenar på en bädd av orange och brun lera

Information Första årgången av Château Montus Prestige släpptes på marknaden 1985. Vinet tog snabbt en plats bland Frankrikes toppviner och den lokala Tannatdruvan fick stor uppståndelse. Vinet är gjort på ett urval av de bästa lägena i Vignobles Brumont där vinrankorna är ca 30 år gamla med ca 6 druvklasar per vinstock. Druvorna växer på branta sluttningar i söderläge som ger de allra bästa förutsättningarna för en bra druvmognad. Vinet säljs nästan uteslutande en primeur, dvs innan buteljering och du kan spara flaskan i många år framöver.

Karaktär Stor, generös och djup frukt med inslag av björnbär, mörk choklad, kryddor och lakrits. Smaken är fyllig med en frisk syra, rökiga toner och aromer av kakao. Eftersmaken är lång och ihållande.

Vinifiering Druvorna plockas och läggs i små korgar för att inte skada frukten. Vinet macereras 3-6 veckor och jäser sedan i temperaturkontrollerade tankar i 28 grader. Vinet genomgår malolaktisk jäsning i ekfat. Vinet buteljeras utan filtrering för att bibehålla sin komplexitet

Lagring Vinet lagrats på sin jästfällning i 14-16 månader på 100% nya ekfat.

Passar till Rätter av mörkt kött så som biff eller vilt. Feta tillbehör och grillade grönsaker.

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 mästarehand höjt till absolut toppnivå.