



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Château Bouscassé 2019

Alain Brumont

VIGNERON & PROPRIÉTAIRE
A. BRUMONT
CHATEAU BOUSCASSE & CHATEAU MONTUS



Pris 189 kr
nr 220401 - 750 ml

Ursprung Madiran

Druvor Tannat 70%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 5%

Vinmakare Antoine Veiry

Alk. halt 13.5% **Totalsyra** 3.18 **Restsocker** 0.4

Jordmån Vita och gula 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". Anledningen till namnet är att man producerar vin här gjort av druvan Tannat med liknande egenskaper som viner från den högra stranden i Bordeaux. Vinstockarna är 20 till 100 år gamla och man använder sig av Guyot-uppindning. Samtliga viner från Alain Brumont har en markerad och balanserad syra vilket ger dem en bra energi och lång lagringspotential.

Karaktär Frisk och balanserad. Vinet är komplext med aromer av blå frukt så som plommon och svarta vinbär, torkade blommor, lakrits, kakao och ceder.

Vinifiering Vinet macereras i 30-45 dagar och jäser i temperaturkontrollerade tankar i 28 grader. Vinet genomgår malolaktisk jäsning i ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader i små ekfat. Sedan ytterligare 24 månader i 80 hl foudres. Vinet buteljeras 36 månader efter lagring. Sedan ytterligare två år i flaskan.

Passar till Kraftigare köttretter, gräddsås eller krämig potatisgratäng tämjer de markerade tanninerna. Bouscassé och Bea är ett säkert kort!

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.