



KVALITÉ & KÄNSLA!

VIGNERON & PROPRIÉTAIRE
A. BRUMONT
CHATEAU BOUSCASSÉ & CHATEAU MONTUS



Vitt vin

Le Blanc d'Alain Brumont 2023

Alain Brumont



Pris 165 kr
nr AB2001 - 750 ml

Ursprung Pacherenc-Vic-Bilh

Druvor Petit Courbu 80%, Petit Manseng 20%

Alk. halt 13.5%

Jordmån Lera och kalksten

Information Druvorna till Le Blanc d'Alain Brumont kommer ifrån relativt nyplanterade delar av Château Bouscassé. Blenden i vinet består av druvorna Petit Courbu och Petit Manseng som härstammar från Pyrenéiska Piemonte. Vinstockarna är 50 år gamla och växer på jordar av kalksten och lera vilket ger vinet med bra koncentration, hög syra och lång lagringspotential.

Karaktär Aromatiskt, friskt och fylligt vin med dofter av exotisk frukt och vita blommor. Smaken är rund med en frisk syra och inslag av ananas, mango och citrus. Långt och elegant avslut.

Vinifiering Mycket långsam pressning för att bevara vinets aromatiska fräschör. Vinet jäser sedan i temperaturkontrollerade tankar i 16-18 grader.

Lagring Lagras i 10 månader på sin jästfällning i rostfria stålkar. Lagringen sker under omrörning för att bevara det rena uttrycket av druvorna Petit Courbu och Petit Manseng.

Passar till Rätter av ljust kött, fisk, skaldjur och det vegetariska köket.

Om producenten

När Alain Brumont 1979 fick ärva familjens slott Château Bouscassé i franska delen av Baskien, var både distriktet Madiran och den lokala rödvinndruvan 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.