

CHÂTEAU MONTUS 2014

Art. nr 95235

Pris 192,60 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Alain Brumont

Ursprung Madiran, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tannat 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Alkoholhalt 15%

Sortiment Restaurang

Karaktär Ett tätt, mörkt vin. Tät, koncentrerad och komplex doft med intensiv körsbärsfrukt och inslag av lakrits. Smaken är stor, intensiv, sträv och fruktig med exakta tanniner och fin balans mellan syra, struktur och volym. Lång avslutning med behaglig svartpepparton.

Tillverkning Druvorna jäses vid 28°C och macerationen pågår i 3-6 veckor.

Lagring Lagring 12-14 månader på jäsresterna i 80 procent nya och 20 procent ett år gamla fat. Buteljeras utan filtrering för att bibehålla vinets komplexitet.

Passar till Revbensspjäll, lammracks, ankbröst och vilt passar bra ihop med detta vin.

Om producenten

De lokala druvorna förkämpe!

Alain Brumont är en entusiastisk lokalpatriot som med glödande engagemang fått den franska regionen Sud-Ouest att lysa på vinets världskarta.

Han är uppvuxen på slottet Château Bouscassé i distriktet Madiran där han arbetade sida vid sida med sin far. Redan som tonåring hade han en dröm, han ville skapa ett rött, ett vitt och ett sött vin som skulle kunna mäta sig med världens allra bästa.

Madirans stora rödvinsdruva är Tannat som är känd för sin tuffa och tanninrika framtoning. Bland vitvinsdruvorna dominerar Gros Manseng och syskonet Petit Manseng, båda med oansenligt rykte och mest använda som bas för framställning av Vermouth. Alain Brumont visade de lokala druvorna samma respekt och omsorg som vinmakare i mer namnkunniga distrikt gjorde med sina "fina" druvor. Och när hans röda vin i en blindprovning vann över några av Bordeaux mest kända slott, blev Alain Brumont en aktad vinauktoritet över en natt. Idag har de lokala druvorna han odlar fått den status de förtjänar.

Förutom att driva familjeslottet förvärvade han Château Montus i början av 1980-talet, och det var de röda vinerna därifrån som lade grunden till framgångarna. Alain köpte också orörd mark i omgivningarna och förvandlade den till vinodlingar med stor hänsyn till flora och fauna.

På Brumont använder man inte konstgödning eller bekämpningsmedel i sina vingårdar. I stället har man bevarat ekar runt markerna och håller lokala raser av kor, får och grisar - allt för att bevara ett naturligt ekosystem kring vinrankorna. Det mål Alain Brumont satte upp som tonåring har han nått med råge. Hanslagringsdugliga röda viner, de fräscha vita och det söta Brumaire kan alla mäta sig med betydligt mer namnkunniga viner. Och idag är han en flitigt resande ambassadör för sin region och en lysande förebild för vinmakare världen över.

