



# Vendémiaire Pacherencs du Vic Bilh 2018

## Château Bouscassé



Artikel Nr.	04803
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne
Rebsorte	Petit Manseng, Petit Corbue
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	süß - moelleux
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Die überreifen Trauben werden im Oktober gelesen und nach sanfter Pressung bei ca. 18°C in neuen Holzfässern vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt worauf eine weitere Lagerung von mindestens 12 Monaten im Holzfass folgt.
Füllmenge	0,500l
Beschreibung	Eine große Vielfalt von Fruchtaromen in der Nase, wie getrocknete Aprikosen und Mango. Diese Aromen setzen sich im Geschmack fort, ergänzt durch dezente Noten von Honig und Karamel. Das ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure hinterläßt einen angenehm frischen Abschluß.
Empfehlung	klassisch zur Foie Gras aus dem Südwesten aber ebenso zu Desserts mit gelben Früchten, ebenso wie mit Schokolade und Honig
Über den Winzer	Seit 1980 besitzt Alain Brumont nur die besten Weinberge der Kommune Maumusson-Laguian. Auf diesen großen Terroir-Hügeln, die auf den Kalksteinfelsen eingebettet sind und aus den schönsten Tonsorten des Südwestens bestehen, produziert Alain Brumont vier außergewöhnlichen Crus: Dieses Terroir besteht aus einer Sammlung von Parzellen aus buntem, feinem gelben und weißen Ton, die auf gerissenem Kalkstein basieren. Eleganz, Charme und Sinnlichkeit beleben das Madiran in seiner reinen Tradition des 13. Jahrhunderts.