



# Bouscassé Vieilles Vignes 2016

## Château Bouscassé



Artikel Nr.	04813
Land	Frankreich
Herkunft	Château Bouscassé ist Alain Brumont's Familienanwesen in Maumusson- Laguian. Einige Tannat Trauben kommen von Reben, die auf diesem hervorragendem Boden seit 100 Jahren wachsen.
Rebsorte	Tannat (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Traubenmazeration für 3 bis 6 Wochen. Die Gärung findet bei 28°C statt. Die malolaktische Gärung geschieht ausschliesslich in neuen Fässern. Lagerung vor dem Abfüllen in 100% neuen Fässern für 14 bis 16 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Elegante, zarte Nase mit einer beeindruckenden Struktur. Am Gaumen treffen Aromen von Holz auf Zigarre und Mokka.
Empfehlung	Besonders passend zur Entenbrust und zum Rib-Roast vom Rind. Auch Wild- und Lammgerichte und sogar Schokoladendessert machen sich gut mit diesem 100 prozentigem Tannat. Ein ausgezeichneter, eleganter, geschmeidiger Wein mit einem sehr guten Alterungspotential.
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.