



Château Bouscassé 2018

Château Bouscassé



Artikel Nr.	04801
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne
Rebsorte	Tannat (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (25%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Maischestandzeit von 3 bis 6 Wochen, je nach Jahrgang Fermentation um die 28°C. Anschließend Abzug in Barriques, 30% bis 50% neues Holz
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Harmonie vereint mit Kraft. Eine delikate Fruchtigkeit nach Brombeeren über perfekt eingebundenen Tanninen und viel Fülle am Gaumen.
Empfehlung	Kräftige und auch würzige Speisen, dunkles Geflügel und Fleisch
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.