



Brescou Chardonnay

Ytterligare en chardonnay... Tja, druven är kanske inte världens mest spännande. Å andra sidan vet alla att chardonnay är så vanlig därför att den allt som oftast ger ett bra resultat. I det här fallet har druvarna skördats i omgångar för att kombinera mognad och fräschör. Domaine de Brescou är ekologiskt certifierad från 2019 och sedan länge hållbarhets-certifierad (Terra Vitis).

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Domaine de Brescou
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Languedoc
ÅRGÅNG:	2019	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	71421
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Fisk, Grönsaker, Kyckling
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

129 kr

Karaktär

Ett torrt, friskt, fruktigt vin med tropisk frukt, citrus och lätt inslag av fat.

Passar till

Passar både som aperitif och som matvin och då allra helst till stekta eller grillade fiskrätter, matiga sallader eller till lättare kycklingrätter.

Vinifikation

Druvorna skördas i slutet av augusti, pressas och jäser därefter tillsammans med ekstavar på temperaturkontrollerade ståltankar.

Om producenten

I höjd med sekelskiftet gjorde svenske Arne Wennberg slag i saken och förverkligade drömmen om en egen vingård. Efter en tids väljande och vrakande fastnade han för Domaine de Brescou, väster om Montpellier i södra Frankrike. Området heter Côtes de Thongue och det är inte svårt att förstå att Arne hamnade här. Det är en synnerligen vacker del av Languedoc med vidsträckta landskap med böljande, vinkladda kullar och med de kanske mer kända områdena Faugères och St-Chinian som närmaste grannar.

Efter att ha provat diverse samarbeten inledde Arne 2006 ett samarbete med den svenske vinkonsulten Lars Torstenson och tillsammans har de drivit kvaliteten och stilen på gårdens viner framåt rejält. Förr dominerade "inlånade" druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot och Chardonnay och ekfaten var ofta väl använda, nu står lokala storheter som Grenache, Syrah och Carignan i finrummet och sätten att odla, skörda, vinifiera, lagra och blanda på har ändrats. År 2008 lanserades rosévinet "Fleur d'Été". Gjort av Grenache, Pinot Noir och Viognier säljer det alltid slut redan i början av sommaren – trots att volymen ökats undan för undan. Lyckligtvis får alltid vi en reserverad kvantitet till Sverige.

Men den största nyheten och viktigaste "nylanseringen" sedan samarbetet inleddes är "Château de Brescou", som dels är ett rött vin gjort på Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre och Counnoise, dels ett vitt vin gjort på Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Bourbolenc och Clairette.

* Privatpriser inkl moms