



## Château de Brescou

Chateau de Brescou är Brescous senaste tillskott i produktportföljen och som knyter an till de för området traditionella druvorna grenache, carignan och syrah, som kompletterats med mourvèdre och counnoise. Terra Vitis (hållbarhets-certifierat) sedan länge, CO2-neutralt, ekologiskt från skörden 2019. Domaine de Brescous viner är vanligtvis ofiltrerade och mycket försiktigt svavlade.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Domaine de Brescou
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Languedoc
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	71705
DRUVA:	Grenache (70%) Carignan (20%) Syrah (10%)	PASSAR TILL:	Kalv, Lamm, Nötkött
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

179 kr

### Karaktär

Medelfylligt och fruktigt vin med inslag av plommon, körsbär, läder, provensalska örter, choklad och ek. Tydligt anstruket av grenache.

### Passar till

Vinet är synnerligen all-round i matsammanhang, för att nu inte tala om vilket perfekt grillvin det är.

### Vinifikation

Druvorna skördas från mitten av september till mitten av oktober. Druvorna avstjälkas och viniifieras var för sig och där vissa av druvorna vilar på ståltank och andra på 1-åriga fat.

### 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