

**EXKLUSIVA
VINPRENUMERATIONEN**

Domaine de Brescou
- Alla smaker av Languedoc -



Välkomna till Domaine de Brescou, Languedoc, Frankrike.

Vid sekelskiftet gjorde svenske Arne Wennberg slag i saken och förverkligade drömmen om en egen vingård och fastnade för Domaine de Brescou, i Languedoc i södra Frankrike. Området heter Côtes de Thongue och är en synnerligen vacker del av Languedoc med vidsträckta landskap med böljande, vinkladda kullar.

Vinerna från Domaine de Brescou har otroligt låg svavelhalt även kallat sulfiter. Ett vin med få sulfiter är hälsosammare och smakar bättre. Alla vinner från gården är Terra Vitis märkta. Terra Vitis - metoden är unik i Frankrike: hela processen, från vinstocken till flaskan, certifieras varje år så att vinmakaren personligen kan fästa terra vitis - varumärket på sin flaska.

I denna låda presenterar vi ett härligt utbud av röda, vita och rosé viner som passar höstens alla tillfällen.



2 st Le Chateau Blanc 2019



Ljusgul färg. Blommiga dofter med toner av äpple och päron. Ett balanserat, fräscht vin med en rund eftersmak. Passar främst som aperitif och till lättare tilltugg. Men även till rätter med fisk och fågel. Gjort på druvorna Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Rousanne. Serveras mellan 16–18 grader. Alkoholhalt 13%. Restsocker: 2,8g/l.



2 st Prestige Rouge 2015



Brescous prestige-vin, en cuvée på Merlot och Cabernet. Fyllig, fruktig och varm. Vinet har en djupröd färg. Stor doft med inslag av mörka bär, lakrits, plommon, choklad, cederträ och tobak. Ett vin med stor kropp, medelsträva tanniner och hög fruktsyra. Lamm eller nöt framhäver vinets bästa sidor. Likaså rätter på vilt t.ex. älg. Serveras mellan 16–18 grader. Alkoholhalt 14%. Restsocker: 1,2g/l.



1 st Viognier 2020



Ljust gul färg. Stor, blommig doft med inslag av fläder, persika och citrus. Ett friskt och aromatiskt vin med fruktig eftersmak. Servera till fisk eller kyckling i kryddiga/asiatiska anrättningar. Även ett utmärkt alternativ till rätter av ljust kött eller fet fisk. Serveras mellan 10-12 grader. 100% druva Viognier. Alkoholhalt 12,5%. Restsocker: 1,8g/l.



3 st Chateau de Brescou 2015



En cuvée på några av Frankrikes främsta druvor, kryddigt och varmt! Rubinröd färg. Stor doft med inslag av viol, mörka bär, svartpeppar, ceder, kakao och läder. Ett generöst vin med mycket frukt och kryddighet. Servera till kraftiga köttretter alternativt mogna ostar. Serveras i 18 grader. Alkoholhalt 14%. Druvor: Carignan, Grenache, Syrah. Restsocker: 1,3g/l.





1st Mosaïque 2019



Buffé



Fisk



Skaldjur

En mosaik av Chardonnay och Viognier, en brokig blandning av det främsta Brescou har att erbjuda. Ljusbult färg. Stor doft med inslag av citrus, fläder, persika och gula äpplen, viss touch av ek. Frisk syra, vissa gräpetoner och lång eftersmak. Passar till alla typer av havets läckerheter och även ett bra buffévin. Serveras i 12–14 grader. Restsocker: 2,2g/l.



2 st Syrah 2019



Buffé



Fisk



Fågel



Gris

Kryddig, mustig, fyllig, att Languedoc numer producerar kvalitetsviner har väl ingen missat. 100% Syrah! Djupt röd färg med dragning åt lila. Utvecklad doft med inslag av plommon, körsbär, vitpeppar och ek. Ett vin med stor kropp, fylligt, fruktigt och kryddigt. Passar främst till rätter av lamm- eller nötkött men också mycket bra ihop med kraftigare rätter på fläsk. Alkoholhalt: 14,5%. Serveras i 17–18 grader. 1,4g/l restsocker.



1 st Fleur d'ete Rose 2019



Buffé



Fisk



Skaldjur

Blek färg skvallrar om en rosé av stramare karaktär, ingen hallonsaft här inte! Ljust rosa. Doft av persika, röda bär och grapefrukt. Stram, örtig, elegant rosé med lång eftersmak. Utmärkt sällskapsvin. Fungerar mycket bra till så väl fisk och skaldjur som sallader. Alkoholhalt: 13%. Serveras i 10–12 grader. Restsocker: 2,2g/l.

20  07

xwine.se

- DIREKT FRÅN VINGÅRDEN -