



Vitt vin

Bassac Le Manpot Blanc 2021

Domaine Bassac



Pris 169 kr
nr 5851401 - 750 ml

Ursprung Languedoc

Druvor chardonnay

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation vinet är 100% chardonnay och Francois har valt ut druvor från två olika vingårdslägen. Den ena vingården skördas tidigt och ger fräschör till vinet, det andra vingårdsläget skördas senare och ger mer komplexitet, kropp och frukt till vinet. 50% av vinet får sedan jäsa på små, delvist använda Bourgogne -fat. resterande 50% får jäsa på ståltank. Det färdiga vinet lagras sedan ytterligare 6 månader på små franska fat av Bourgogne-typ. Le Manpot är smeknamnet på Francois gammel-farfar som var känd för sin stora och mycket ståtliga mustasch. En för regionen viktigt man och politiker som alltid stred för vinbönderna bästa. Detta är Francois sätt att hylla hans arbete.

Smakbeskrivning skolboksexempel på en fatad fransk Chardonnay! Här bjuds vi på citroncest, pärontartlette, gula plommon. De finstämda faten ger inslag av Key lime paj, citron maräng och nybakade Croissants med vaniljkräm. Smaken är fyllig och generöst fruktig med fina fattoner. Vanilj och brioche samsas med mirabeller och grillade citroner i typisk sydfransk stil. Här finns även inslag av saltstänkt mineralitet och en fin örtighet av salvia och rosmarin som för tankarna till en tågsemester utefter den sydfranska kusten. On y va!

Passar till behagligt klassiskt och skandinaviskt kök. Vinet passar både att matcha med smör och grädde som olivolja, citrus och örter. Stekt eller pocherad fisk, som tex pocherad hälleflundra med silkgig beurre blanc. Naturella eller grillade skaldjur, fågel och ljust kött och vegetariska rätter.

Om producenten

"Den här familjens vingård slits mellan nio arvingar, jag sörjde den, jag sålde den... och jag köpte tillbaka den", förklarar François Delhon, han är 28 år och har precis köpt Domaine Bassac. Tillsammans med sin gode vän Jean-Philippe Leca är de på väg att kasta sig in i sitt livs äventyr och en dröm går i uppfyllelse. Deras första årgång tillsammans var 2014 och den talangfulla duon får en flygande start på karriären med hela 6 medaljer för sina viner på den stora eko-mässan Millesime Bio året efter. Domaine BASSAC ligger vid Puisalicon, en liten medeltida by i hjärtat av Languedoc, södra Frankrike, på samma avstånd från de tre städerna Beziers, Pézénas och Bédarieux. Domaine BASSAC driver sin familjeegendom som dom alltid har gjort med samma passion i flera generationer. Bassacs vingårdar täcker cirka 80 hektar, fördelat på 53 olika vingårdslägen och består av en mängd olika jordmåner runt Puisalicon och den närliggande byn Thézan-les-Béziers. Den varierade och originella blandningen av vinstockar i Bassac tar hänsyn till den specifika karaktären hos de enskilda terroirerna - som är resultatet av en kombination av klimat, jordmån och geografiska läge.

De brinner för att producera autentiska viner som speglar deras terroir och arbetar i balans och harmoni med naturen. De har vi valt att odla sina vingårdar ekologiskt. Deras källare, belägen i hjärtat av själva Puisalicon, är inrymd i en traditionell byggnad som genom generationerna har utvidgats för att anpassas till att vingården växer. Under hela året behandlas vinerna med största omsorg. Blandade, rackade och klarnade tappas de sedan på flaska på gården med egen utrustning. När vinerna från Domaine Bassac är klara är det inte bara uttrycket från terroir och vinrankorna som speglas i vinet utan även energin från alla de inblandade män och kvinnor som tillsammans med naturen har skapat vinet.