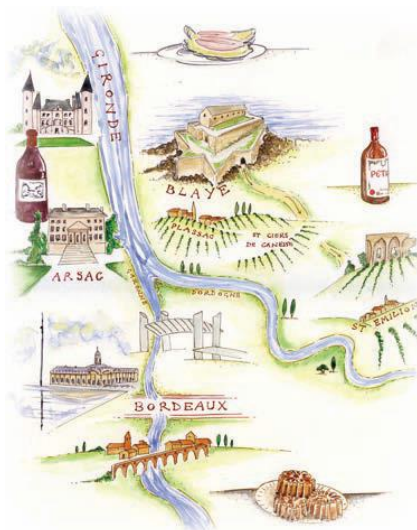


# Château Monconseil-Gazin

15 Route de Compostelle, 33390 Plassac



Bordeaux är en av vin världens mest klassiska distrikt. Men inom regionen döljer sig en mängd olika vinstilar beroende på mikroklimat, jordmån, och så klart också druva. Ett maritimt klimat och Bordeaux' olika jordmåner på Girondes två stränder ger Cabernet Sauvignon respektive Merlot optimala växtförhållanden. På östra stranden dominerar Merlot tillsammans med bland annat Cabernet Franc och Malbec.

Att finna den perfekta kombinationen av människor, ställe och produkt är näst intill omöjligt i Bordeaux. Ett av undantagen är dock Château Monconseil-Gazin i Blaye. Att Blaye inte har samma berömmelse, eller vinstil för den delen, som sina grannar på västra stranden har skapat utrymme för att göra riktigt bra fynd till rimliga priser för den som sätter större värde på kvalitet än kända varumärken. Idag drivs den 24 hektar stora gården av Jean-Michel och Françoise Baudet, som femte generationen vinmakare ur Baudet-familjen. Jean-Michel är dessutom grundare av *Terra Vitis*-certifieringen, vilken innebär fullständig spårbarhet avseende druvor och vinmakande i avsikt att uppnå ett hållbart jordbruk för vinodlare.

## Årets vinerbjudande från Château Monconseil-Gazin

(Pris avser låda om 12 fl. och hämtning på gården)

### **Blaye Grand Reserve Cuvée 3D 2015 – 1590 kronor**

Denna årgång består av 60 % Merlot, 30% Cabernet Franc samt resterande del Malbec. Vinet lagras i 18 månader på ekfat från fyra olika tunnbindare. 2015 anses vara en topp-årgång och Jean-Michel har fått till ett vin med elegans och bra djup, detta år med en större andel Merlot i *cuvéen*. Doften bjuder på plommon, mörk choklad och fat. Smaken är frisk och med generös fruktighet med toner av björnbär, svarta vinbär, plommon och lite choklad. Servera gärna vinet till helstekt nötkött med en rödvinssås till. Går utmärkt att lagra i upp till 8 till 10 år.

### **Blaye blanc Prestige 2016 – 990 kronor**

Tack vare närheten till floden Gironde undkom man problematiken med den stora frosten som annars drabbade stora delar av Frankrike under våren 2016. Som en kontrast till detta bjöds det på härlig värme mellan augusti och september som resulterade i mera läckra och fylliga toner i årets vita vin. Kombinationen av 80 % Sauvignon Blanc, 20 % Semillon, och en varsam ekfatslagring, samt att vinet har vilat en period på sin jästfällning har bidragit till vinets komplexitet. Vinet är friskt och aromatiskt med toner av äpplen, lime och honung med avslutande rostade toner i eftersmaken. Drick detta vin förslagsvis till en kyckling med en gräddig vitlökssås.