

# INFO

Vinens Navn: Les Remparts de Bastor-Lamontagne

Producent: Chateau Bastor-Lamontagne

Område/Land: Sauternes/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): Typisk Semillon (80%) samt Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris (20%)

Vinfremstilling: Høsten går typisk fra mellem midt-september til midt-oktober, alt efter udviklingen af botrytis i de forskellige parceller. De enkelte parceller bliver vinificeret hver for sig, og først efter gæring blandes vinen, inden den lagrer ca. 12 måneder i franske egetræsfade, hvoraf 1/3 er nye. Vinen gennemgår kun en let filtrering, inden den tappes på flaske og frigives 6 måneder efter.

Jordbundsforhold: Primært sand og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13%

Producentens hjemmeside: [chateaubastorlamontagne.fr](http://chateaubastorlamontagne.fr)

Yderligere information:

Château Bastor-Lamontagne har en lang historie, der går helt tilbage til middelalderen. Indtil 1453 tilhørte det den engelske krone, hvor efter det blev købt af Vincent de la Montagne, der var en lokal parlamentariker i Bordeaux. I Sidenhen har det skiftet ejer adskillige gange og er siden 1987 varetaget af Michel Garat, der laver gode Sauternes til fornuftige priser.

Vinmarkerne ligger tæt omkring slottet og undergrunden er hovedsagelig af sandet og stenet, med kun en meget lille mængde ler. Château Bastor-Lamontagne, som i dag dækker 56 ha, er en af de få gode producenter, der falder udenfor klassifikationssystemet i Barsac/Sauternes, hvilket gør deres søde vine lidt mere imødekommende prismæssigt.

