



BOURGOGNE BLANC CHAMPLAINS 2018, DOMAINE SIMON BIZE

Lavet på en blanding af 95% Chardonnay og 5% Pinot Gris fra en mark på 4 ha plantet i 1986. Marken er østvendt med et meget stenet terroir. Fra marken er der en fantastisk udsigt over dalen og det er et plot der betyder meget for Bize-familien.

Der er en meget fin - nærmest perfekt - balance mellem fylde og friskhed. Indsmigrende duft af citrus, gule stenfrugter, blomster og et let reduktivt strejf af tændstik. Meget fyldig for en Bourgogne Blanc.

Hvid Bourgogne er fantastisk til mad og går særligt godt sammen med stegt fisk, hummer eller kylling og sammen med faste komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2030

ALKOHOL:

12,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost