



## CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2016, GUIGAL

Lavet på 50% Grenache, 40% Syrah og 10% Mourvèdre fra stokke med en gennemsnitsalder på 35 år. Lagret 1½ år på store foudres af egetræ.

Duft af solbær, kirsch, peber og viol. Mellemfyldig med dyb frugtighed og bløde tanniner.

God allround madvin, der passer til de fleste kødretter. Særlig god til retter med okse, lam eller gris og gerne i middelhavsinspirerede tilberedninger.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Rhône

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
15-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2018-2028

**ALKOHOL:**  
14,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Gris Lam