



COTES DU RHONE LES ARBOUSIERS 2015, LA RÉMÉJEANNE

En historisk Bichel-vin, da det var den første vin, vi importerede. Har gennem tiderne vundet et utal af "Prix Plaisir" og "Coup de Coeur"-priser i den franske vinpresse - 2013'eren i den måske mest ansete guide Bettane & Desseauve. Har også flere gange været kåret til "Årets husvin" i Den Danske Spiseguide.

Fyldig, elegant og lækende Côtes du Rhône lavet på Biodynamisk dyrkede druer. Høstet i hånden og vinificeret med total afstilkning og kølig præfermentation. Ingen Fad. Vinificeret uden svovl.

Tæt og typisk frugtdrevet næse med mørke bær, kirsch, kærnemælk og friske krydderurter. Saftig, fyldig og letkrydret smag med moden mørk frugt bløde tanniner.

Rigtig fin allround madvin som går godt til de fleste mellemfyldige kødretter især lam, and og braiseret oksekød, gerne middelhavsinspireret køkken med friske krydderurter, hvidløg og oliven.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2026

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød