



COTES DU RHONE LES EGLANTIERES 2013, DOMAINE LA RÉMEJEANNE

Flot vin på 70% Grenache, 25% Syrah, og 5% Mourvèdre fra minimum 30 år gamle stokke og med et ekstremt lavt udbytte på omkring 20 hl/ha - lagret 12 mdr. på brugte egetræsfade fra topproducent i Bourgogne. Vinificeret uden svovl og uden tilsætning af gær. Høstet i hånden af flere omgange og trampet med fødderne.

Intens duft af cassis, peber og sydfranske krydderurter. Fyldig smag med et behageligt tanninbid og årgangens fine, balancerende syre.

Fyldig, kompleks og elegant vin, der kræver lidt af maden også. Passer særlig godt med okse og vildt, men er også rigtig fin til lam. Vinen vil udvikle sig flot over flere år, og efterhånden få skovbundsnoter, der passer godt til retter med svampe og trøffel.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2027

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam