



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2030

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

LES QUATRE TERRES 2019, DOMAINE SANTA DUC

"Min lille Chateauneuf" siger Yves Gras om sin yndlings Côtes du Rhône.

Spændende, kraftig og velbalanceret Côtes du Rhône. Vinen hedder Quatre Terres, fordi den kommer fra fire forskellige terroirs i det sydlige Rhône; Vacqueyras, Rasteau, Roaix og Seguret. Lavet på 70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre og de sidste 5 % er Cinsault, Carignan og Clairette. Høstet i hånden og gæret med delvis afstilkning og uden gærtilsætning. Lagret på en blanding af store gamle fade og amfora af terracotta et års tid.

Tæt og intens næse med karakter af solbær, brombær og kirsch samt sydfranske krydderurter, nelliker og viol. Smagen er meget fyldig og frugtmættet, men fint balanceret med fine tanniner og en god syre.

En kraftig vin, der gerne må få kraftig mad; oksekød, lammekød og kalvekød med kraftig sauce. Fin også til kød på grillen, til lammekølle med hvidløg og rosmarin og helt perfekt til klassisk, dansk julemad.

Læs mere om producenten på Bichel.dk