



PATRIMONIO ROSÉ 2015, ANTOINE ARENA

Lavet på 80 % Nieluccio og 20 % Vermentinu - det meste af druematerialet kommer fra marken Morta Maio, der er plantet i 2001.

Relativt lys rosé, men med stor intensitet. Fin og elegant duft af røde bær med elementer af krydderurter. God smagsintensitet og fin syre.

Meget madegnet. Perfekt til grillet fisk og skaldyr - gerne suppleret med krydderurter. Meget velegnet til retter med middelhavsstemning; fiskesuppe provencal, salade chevre chaud, kylling fyldt med citron osv. Har bestemt intensitet til at kunne bruges til kødretter med okse, kalv eller lam, hvis vejret og stemningen er til rosé.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Korsika

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2020

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr