



BANDOL ROSÉ 2018 CHATEAU CANADEL

Eks-verdensmester i rosé. Lavet på 50 % Mourvèdre, 35 % Cinsault og 15 % Grenache høstet i hånden. Mourvèdre og Cinsault presses direkte, mens Grenache macererer køligt i 24 timer, før den presses. Gæres ca 20 dage og lagres derefter 6 måneder på cementtanke.

Vinstokkene er godt 20 år gamle og de vokser i amfiteaterlignende terrasser (restanques) med sydlig eksponering.

Lækker, intens næse med frisk fersken, hindbær og melon. Fyldig i smagen - frugtig og letkrydret. Lang og vedholdende eftersmag.

Velegnet til fisk, skaldyr og grøntsager med middelhavs eller asiatisk touch.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bandol

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2028

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ