



CÔTES DU RHÔNE 2018, DOMAINE CLOS ROMANE

Meget, meget flot Côtes du Rhône lavet på 60 % Grenache, 30 % Syrah, 5 % Mourvèdre og 5 % Carignan fra vinstokke med en alder på over 60 år. Høstet i hånden og vinificeret helt traditionelt; dvs ingen tilsætning af gær, ingen klaring eller filtrering og kun ganske lav svovling ved flaskning. Lagres først 10 måneder på cement og derefter 1-1½ år på 600 liters fade - gamle og nye.

Virkelig lækker duft med karakter af friske, modne bær - brombær, hindbær, jordbær, kirsebær og med fine noter af peber og en smule kanel. Smagen lever helt op til duften med saftig, intens og utrolig velbalanceret og læskende frugt.

Rød Rhônevin i denne kvalitet er fremragende madvin. Går bredt til kødretter og passer godt til både stegt og braiseret kød og klarer snildt fedme og kraftige smage. Server gerne en smule afkølet, det fremmer friskheden i vinen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2029

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød