



## **BORDEAUX BLANC 2018, LEROY-BEAUVAL**

Lavet på Sauvignon Blanc. Alkoholisk gæring på cement, malolaktisk på fade og derefter lagret 5 måneder på samme fade.

Ekspressiv næse med duft af hvid fersken og vanilie. Fyldig smag med balanceret antydning af fadet og en frisk syre - flot og vedholdende afslutning.

Velegnet til fyldigere retter med fisk eller fjerkræ. Den fine antydning af fadet gør vinen velegnet til stegte eller grillede retter.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Bordeaux

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2023

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ