



## CABERNET SAUVIGNON GRILLOS CANTORES 2014, CLOS DES FOUS

100 % Cabernet Sauvignon fra Alto Cachapoal. Jordbunden er gruset og kalkholdig gammel flodbund fra gletsjerfloden Cachapoal. 100 % afstilkning, koldmaceration og gæring på cement uden tilsætning af gær. Lagret på cement og en lille smule på gamle fade.

Duften domineres af solbær, hyldebær og kirsebær samt peber og et let urtet element. Ren i munden med balanceret syre, bløde, fine tanniner og udtalt mineralitet.

Med den faste tanninstruktur er vine på Cabernet Sauvignon-druen generelt velegnede til retter med oksekød og lammekød - gerne serveret rødt. Den flotte intensitet og bærfrugt gør vinen velegnet til reducerede saucer - passer aromatisk fint med fx timian.

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

**LAND:**

Chile

**OMRÅDE:**

Alto Cachapoal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Cement

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2026

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Lam