



CROZES-HERMITAGE GEORGES REYNAUD 2017, DOMAINE LES BRUYERES

Ren og saftig Crozes-Hermitage lavet på ren Syrah fra ca 30 år gamle vinstokke. Høstet og sorteret i hånden. Vinificeret i beton med fuld afstilkning og uden tilsætning af gær. Halvdelen af vine er lagret 12 måneder på gamle barriques mens halvdelen er lagret på cementtank.

Duft af brombær, blomme, viol og bacon. Tæt i smagen med godt syrebid - lang og ren eftersmag.

Velegnet til retter med lam, gris eller okse. Giv vinen et 3-5 års lagring fra høsten og den udvikler mere animalske noter, der matcher vildt rigtig godt.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2030

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød