



## **BANDOL BLANC 2018, CHATEAU CANADEL**

Lavet på 90 % Clairette og 10 % Ugni Blanc. Efter 12 timers maceration er mosten presset fra og gæret på stål. Lagret 6 måneder på tank inden flaskning.

Hvid Bandol er en sjældenhed, man stort set kun finder på provencekystens fiskerestauranter. Melon, pære og fennikel i næsen. Fyldig smag med rigtig fin syre og mineralitet. Stor intensitet.

Flot madvin - helt perfekt til middelhavsinspirerede retter med fisk og skaldyr, hvor fx tomat og hvidløg spiller en rolle. Perfekt til unge gedeoste.

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

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Bandol

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
9-11 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2019-2027

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr