



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bandol

DRUETYPE:

LAGRING:
Amfora/tinaja

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2032

ALKOHOL:
15 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød

CANATERA IGT 2016, CHÂTEAU CANADEL

100 % Mourvèdre fra højtbeliggende marker med ca 40 år gamle vinstokke - samme druemateriale som til Altum. Druerne knuses og gæres på amphora med daglig omrøring. Gæringen varer ca en måned hvorefter amphoraen forsejles og vin og skaller lagres derefter sammen i ca 6 måneder. Tappes uden klaring, filtrering eller svovling.

Elegant aroma af mørke kirsebær, kakao, sorte oliven og lakrids samt animalske noter. Kraftfuld intensitet og fine tanniner. Lang og flot i eftersmagen. Levende vin, der folder sig langsomt ud i glasset. Kan med fordel dekanteres.

Spændende vin til det bedste lammekød eller vildt.

Læs mere om producenten på Bichel.dk