



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2025

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Gris Lam

TERRE DE FEU 2016, MOURGUES DU GRES

Specialcuvée på Grenache med en lille smule Syrah fra den bedste producent i Costieres, Francois Collard. Laves af druer fra ejendommens ældste Grenache-stokke i særligt varme og tørre år.

Et brag af en vin. Intens duft af confiterede røde bær med elementer af peber og læder. Høj alkohol bidrager til fylden, men den stofrige vin klarer den høje alkohol i fin stil! Moden, rig med fin sødme og fylde, godt med power og balancerende friskhed

En fyldig vin som denne med ret høj alkohol kan klare ret fed mad på fx gris, lam eller and. Frugten i vinen kombineret med alkoholen giver en næsten sødlig smag, der går godt til søde elementer i maden; tørrede frugter i nordafrikansk mad, eller det klassiske tilbehør til dansk julemad. Kan også serveres til meget mørk chokolade.

Læs mere om producenten på Bichel.dk