



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bandol

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-18 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2036

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Løbende vildt

BANDOL 2017, CHATEAU CANADEL

Lavet på 65 % Mourvèdre, 25 % Cinsault og 5 % Grenache. Druerne høstes i hånden og er dyrkede uden brug af kemikalier. Gæret på cement og modnet på store fade (30-80 hl.) af eg i 18 måneder.

Domineret af mørke bær - brombær og solbær - med en underliggende note af modnet kød og en frisk myntetone. Faste tanniner og en lang eftersmag.

En vin, der i sin ungdom klarer kraftig mad, fx rødt kød med intens sauce eller retter med højt fedtindhold som confiteret and. Med alderen bliver vinen meget kompleks og udvikler en stor vifte af tertiære aromaer (skovbund, trøffel, modnet kød osv.)

Læs mere om producenten på Bichel.dk