



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2014, CHÂTEAU FORTIA

Lavet på 60 % Clairette, 10 % Grenache Blanc og 30 % Roussanne. Der dyrkes grønne druer på 3 ha ud af Château Fortias 30 ha vinmarker. Høstet i hånden og vinificeret med total afstikning. Vinificeret og lagret på stål - let filtrering.

Fin, gylden farve og aromaer af fersken, honning og citrus. Frisk, intens med fyldig frugt og mineralitet.

Dejlig vin til retter med fjerkræ, fisk eller grøntsager. Prøv den også til cremede gede eller komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2024

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost