



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Bandol

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
15-18 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2018-2040

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Flyvende vildt Gris Lam Løbende vildt  
Oksekød

## BANDOL ALTUM 2016, CHATEAU CANADEL

Topvinen fra Canadel - lavet på 95 % Mourvèdre fra gamle stokke i de bedste, højtbeliggende parceller. Høstet i hånden, grundigt sorteret, gæret på cement og derefter lagret 18 måneder på store fade (30-80 hl.) af eg.

Stor intensitet i duften - mørke bær og urter. Kraftig i smagen og endnu ret tanninsk med en meget lang eftersmag - bør minimum gemmes 8 år fra høståret og kan sandsynligvis gemmes op til 15-20 år.

Kan bruges til mad også som ung - det skal være kraftig mad, gerne med en del fedtstof og intens smag. Med alderen bliver Bandolvine meget elegante med komplekse, tertiære aromer (skovbund, trøffel, modnet kød osv.). Gammel Bandol er egnet til vildt og til retter med svampe eller trøfler.

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