



GIGONDAS CLOS DERRIERE VIEILLE 2016, SANTA DUC

Nyhed fra Santa Duc. Enkelmarksvin lavet på 80 % Grenache, 10 % Syrah og 10 % Mourvèdre fra træomkranset mark, hvor druerne får en langsom modning pga skygge om formiddagen og sol eftermiddag/aften. Høstet i hånden, gæret naturligt og modnet 18 måneder på store fade og amforæer af terrakotta.

Tæt frugtig næse domineret af meget modne hindbær og brombær med fine florale og animalske noter. Fyldig smag med masser af frugtighed holdt i ave af kølig herbalitet og frisk syre. Lang eftersmag.

Ung vin, der passer perfekt til lammekølle provençale, men som også klæder oksekød, kraftige retter med svinekød og løbende vildt. Serveres lidt til den kølige side, så bevarer den mest mulig friskhed (ca 15 °C).

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2027

ALKOHOL:

14,5 %

VELEGNET TIL:

Gris Lam