



CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES SAINTES VIERGES 2017, DOMAINE SANTA DUC

Lavet på 90 % Grenache, 9 % Mourvèdre og 1 % Cunoise fra marken "les Saintes Vierges" - en mark i den vestlige del af Chateaufeuf-du-Pape, der lige som den berømte mark "la Crau" har en jordbundstype, der er præget af sand og rullesten. Høstet i hånden med en strikt sortering og vinificeret med kort maceration. Lagret 18 måneder på store, brugte fade og amforaer af terrakotta.

Flot og insisterende duft af kirsebær, brombær, peber, lavendel og rosmarin. Fyldig og samtidig meget elegant i smagen. Lang eftersmag.

Velegnet til de fleste kødretter - særligt okse, lam eller vildt - gerne med tæt sauce.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2035

ALKOHOL:
15 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød