



CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA CRAU OUEST 2016, DOMAINE SANTA DUC

Top Chateauf-neuf-du-Pape fra Santa Duc. Yves Gras har nu nok jord på den vestlige del af den berømte mark "la Crau" til at han kan lave en lille smule vin kun fra denne mark. Jordbunden er præget af sand og store rullesten, hvilket giver en intens og parfumeret vin med stor elegance.

Lavet på ren Grenache fra ca 80 år gamle stokke. Vinen er høstet i hånden med strikt sortering. Kort macerationstid og lagring på toscanske terracotta-amforer i 18 måneder.

Tæt, intens duft af modne, røde bær, sort peber og sød lakrids. Smagen matcher duften og har en elegant, saftig og letdrikkelig struktur trods stor intensitet og fyldig krop. Chateauf-neuf i sjælen med burgundisk elegance - fantastisk, ren og næsten uendelig eftersmag.

Til det bedste okse eller lammekød - gerne på grillen. Et hit til klassisk juleand.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:

Amfora/tinaja

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2035

ALKOHOL:

14,5 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød