



## **EQUINOXE 2013, MOURGUES DU GRES**

Lavet på en blanding af Syrah, Grenache og Carignan fra ejendommens ældste vinstokke høstet med meget lave udbytter. Macereret og gæret på cement og efterfølgende lagret 18 måneder på en blanding af store og små fade.

Intens aroma af brombær og sorte kirsebær med noter af garrigue og peber. Dyb og kompleks med flot renhed i frugten, relativt milde tanniner og en meget lang eftersmag.

Flot vin til det bedste lam, til and eller til fx grillet oksekød - kraftig mad.

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

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Rhone

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
15-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2025

**ALKOHOL:**  
14,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Gris Lam Oksekød