



BOURGOGNE BLANC PERRIERES 2017, DOMAINE SIMON BIZE

Lavet på ren Chardonnay fra to parceller på i alt 1,5 ha plantet i 1967 og 1968. Gæret naturligt over en periode på fire til seks uger, hvorefter den lagrer på hovedsageligt brugte fade i 9 måneder.

Meget fin og indsmigrende duft af citrus, rødt æble, blomster og et let reduktivt strejf af tændstik. Intens smag for en almindelig Bourgogne med flot balance, god syre og længde.

Hvid Bourgogne er fantastisk til mad og går særligt godt sammen med stegt fisk, hummer eller kylling og sammen med faste komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2029

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost