



SANCERRE ROSÉ 2018, DAVID SAUTEREAU

Lavet på ren Pinot Noir, der har macereret kort tid og derefter gæret og modnet på ståltank for størst mulig friskhed.

Sart farve, men stor intensitet i duft og smag. Duft af skovjordsbær, hindbær, ribs og sort peber - elementer, der alle går igen i smagen, der er frisk og hænger længe.

Til aperitif eller til retter med grønt, fisk, skaldyr eller kylling.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Loire

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2022

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ