



## **BEAUNE BLANC CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS 2017, PIERRE LABET**

100 % Chardonnay fra højt beliggende mark i Beaune - biodynamisk dyrket. Vinificeret uden afstilkning, naturlig gæring, let klaring ingen filtrering.

Kølig, frisk duft med elementer af citrontærte, ingefær og æble. Lækker balance, mineralitet og friskhed med klart men tilpas fadpræg. Lang eftersmag. Indbegrebet af en god, hvid Beaune.

Til fjerkræ, skaldyr, fed fisk eller komælksoste.

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

**LAND:**

Frankrig

**OMRÅDE:**

Bourgogne

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2019-2028

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Fjerkræ Ost