



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2032

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Gris Lam Oksekød

CAIRANNE 2018, CLOS ROMANE

Meget, meget flot Cairanne lavet på 50 % Grenache, 25 % Syrah, 20 % Mourvèdre og 5 % Carignan fra vinstokke med en alder på over 50 år. Høstet i hånden og vinificeret helt traditionelt; dvs ingen tilsætning af gær, ingen klaring eller filtrering og kun ganske lav svovling ved flaskning. Lagres først 10 måneder på cement og derefter 1-1½ år på 600 liters fade - gamle og nye.

Meget intens og kompleks duft med karakter af mørke bær - brombær og kirsebær og med fine noter af peber, nelliker og engelsk lakrids. Stor intensitet i smagen - flot balanceret med fin tanninstruktur og meget lang eftersmag.

Rød Rhônevin i denne kvalitet er fremragende madvin. Går bredt til kødretter og passer godt til både stegt og braiseret kød og klarer snildt fedme og kraftige smage. Server gerne en smule afkølet, det fremmer friskheden i vinen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk