



CÔTES DU RHÔNE BLANC 2018, GUIGAL

Lavet på 65% Viognier, 15% Roussanne, 8% Clairette, 8% Marsanne, 2% Bourboulenc og 2% Grenache Blanc fra i gennemsnit 25 år gamle stokke. Vinificeret og lagret på stål.

Aromaer af hvide blomster, akacie, abrikos og hvid fersken. Frugtig med god fylde og en vis mineralitet. Medium syreniveau.

Passer godt til retter med fisk, til grøntsagsretter og til retter med asiatisk inspiration. Fin til retter med hvidløg.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2029

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr