



MARGAUX 2016, CHÂTEAU LA GURGUE

Lavet på økologisk (på vej mod biodynamik) dyrkede druer 52 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot og 3 % Petit Verdot. Høstet i hånden og vinificeret naturligt i cement og træ. Modnet 12 måneder på barriques - 20 % nye.

Flot og tæt aroma af solbær, blåbær, tobak, røg og lakrids. Fyldig med fast tannin og lang eftersmag. Flot klassiker med potentiale for 10-15 års udvikling fra høståret.

Til lam, kalv, okse og vildt.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bordeaux

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2032

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød