



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2019, DOMAINE CLOS ROMANE

Lavet på 60 % Grenache og 40 % Clairette. Høstet i hånden med ret lave udbytter, afstillet og gæret naturligt på stål ved relativt lav temperatur for størst mulig friskhed.

Flot, lys pink. Charmerende og klassisk Rhône-rosé i duften; fersken, abrikos, hindbær, jordbær, grape-skal og hvid peber i elegant forening. Smagen er frisk og rund - lidt enklere end duften - tør og frugtig med mineralsk afslutning.

Som aperitif og til hygge, men også perfekt til fx sommerens salater, jomfruummer, stegt makrel, kylling eller laks.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2022

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ