



GALETS DORÉS 2018, MOURGUES DU GRES

Lavet på 40% Roussane, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino samt Marsanne og Marselan. Ingen fadlagring. Druerne kommer fra nordvendte marker, hvilket er med til at give lidt mere friskhed i vinen.

Charmerende kølig duft af citrus, æbleblomst og gul pære. Smagen er mellemfyldig med god smagsintensitet, sprød friskhed og fin mineralitet.

Passer godt til sommerkøkken og middelhavsinspirerede fiske og grøntsagsretter. Fin til unge gedeoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2020

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr