



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2026

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ

CAPITELLES ROSÉ 2017, MOURGUES DU GRES

Flot luksusrosé lavet på fadgæret Mourvèdre med lidt Syrah og Grenache. Lagret på egetræsfade i 3 måneder.

Vinen har en fyldig aroma af jordbær, hindbær og blomme med et let strejf af vanilie. Smagen er fyldig for en rosé med noter af røde bær og et ganske let touch af tannin.

Rosé er strålende madvin, der klarer både fisk, skaldyr og lette kødretter. Rosé er rigtig godt til spicy orientalsk med og til middelhavsmad med elementer af tomat og hvidløg. Capitelles Rosé hører til blandt de kraftigere vine i kategorien og klarer generelt lidt kraftigere retter. Prøv den også gerne til det grillede kød på en varm sommerdag.

Læs mere om producenten på Bichel.dk