



VIRÉ-CLESSÉ 2016, EMILIAN GILLET

100 % Chardonnay fra gennemsnitligt 80 år gamle vinstokke i Viré-Clessé. Gæret naturligt og vinificeret uden brug af svovl - ganske let svovling ved flaskning. Ingen fad, men lang tids lagring "sur lie".

Kompleks næse med elementer af tropisk frugt som mango og papaya samt bagt æble og citrus.

Smagen er fyldig af modent æble, appelsinskal og honning. God syre balancerer den lette sødlige aroma - udtalt mineralitet og lang eftersmag.

En vin med store gastronomiske muligheder. Klarer kraftig retter med fisk og skaldyr - gerne med eksotiske indslag i form af aromatiske krydderier eller tropisk frugt. Fremragende til komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:

Cement

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2028

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr