



CÔTES DU RHÔNE UN AIR DE RÉMÉJEANNE 2016, RÉMÉJEANNE

Lavet på 50 % Grenache og 50 % Syrah fra unge stokke. Vinplanterne dyrkes økologisk, der høstes i hånden og vinifikationen foregår uden tilsætning af gær og uden svovl.

Vinen er frisk og ligetil med aroma af jordbær, lakrids og peber. Frisk også i smagen med fin syre og ret lette tanniner.

Vinen er med sin charmerende og enkle karakter meget velegnet til enkel mad; kød på grill, kylling, paté, charcuteri. God til hverdagsmad som bolognaise og gryderetter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2023

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Lam