



## TAVEL 2017, GUIGAL

Flot og kraftig rosé lavet på 50% Grenache, 30% Cinsault, 10% Clairette, 5% Syrah, 5% andre druer.

Dejlig duft af jordbær, hindbær og bolsjer. Smagen er ret fyldig med god bærfrugt og ret stor kompleksitet for en rosé.

Tavel er en cru i det sydlige Rhône, hvor man laver nogle af Frankrigs bedste rosé-vine. Den kan naturligvis bruges som terrassevin på en varm sommerdag, men har også både intensitet og kompleksitet til at kunne bruges som en seriøs madvin.

God til retter fra grillen; særligt laks eller tun, men kan også klare kødretter og fjerkræ. Fin til retter med asiatisk inspiration.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Rhône

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2018-2025

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ