



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2027

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Gris Lam Oksekød

GALETS ROUGE 2018, MOURGUES DU GRES

År efter år et fantastisk køb fra bedste producent i Costieres de Nimes!

Overvejende lavet på Syrah og blandet med Grenache, Mourvedre og Carignan. Vinificeret på cement for at bevare mest mulig af den friske frugt.

Duft af mørke bær, lakrids og krydderurter. Mellemfyldig smag med god saftighed, fin syre og en pæn eftersmag.

Vinen er bredt anvendelig til mad. Til diverse, gerne rustikke, kødretter - klarer både okse, lam og gris, men går også fint til kylling eller fx grillet tun. Matcher fint retter, hvor der er brugt godt med krydderier.

Læs mere om producenten på Bichel.dk