



**LAND:**

Chile

**OMRÅDE:**

Itata

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2019-2025

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Gris Lam Oksekød

## CINSAULT POUR MA GUEULE 2017, CLOS DES FOUS

Lavet overvejende på Cinsault blandet med País, Carignan og Syrah. Gæret på stål og cement og lagret delvist på store, brugte fade - ingen ny eg. Hver sort er vinificeret for sig og blandet til den endelige blanding.

"Pour ma gueule" betyder noget i retningen af "til min tørst", så den er lavet til at være lækende. Duften er ren, rød frugt blandet med sorte kirsebær, sort peber og viol. De samme noter går igen i smagen med fin fylde i strukturen, blide tanniner og god mineralitet.

Til enkle kødretter - gerne grillet.

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