



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2027

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

BOURGOGNE BLANC 2017, PATRICE RION

100 % Chardonnay fra biodynamisk dyrket mark lige uden for Beaune. Vinen er gæret på fade og har efterfølgende lagret på fadene ca 12 mdr. Der er brugt en blanding af nye og gamle fade.

Noter af citrus, fersken, melon og toast og med en meget præcis og alligevel kompleks smag. Vellavet vin. Elegant, moden frugt og pæn syre, der gør vinen frisk og livlig med god mineralitet og balanceret intensitet.

En vin der har store anvendelsesmuligheder sammen med mad. Oplagt til det klassiske franske fiske og skaldyrskøkken med rige saucer. God også til stegt kylling og til karakterfulde komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk