



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2021-2031

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Ost

SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC 1. CRU VERGELESSES 2019, GRAMONT

100 % Chardonnay fra 1. cru "Aux Vergelesses" i Savigny-les-Beaune. Som navnet antyder ligger marken på grænsen til Pernand-Vergelesses med en sydlig exponering. 10 mdr. på en blanding af nye og let brugte fade.

Let og elegant duft med elementer af hvide blomster, citrusfrugt og fin mineralitet. Velbalanceret med ret høj syre og flot mundfylde.

Klassisk vin, der passer perfekt til klassiske retter med fisk og skaldyr fra det franske køkken. Kombinationen af ret høj syre og en vis smørfedme i vinen gør den perfekt til retter med de samme elementer - typisk med emner stegt i smør og smagt til med citron eller retter med smørbaserede saucer. Vinens flotte kombination af elegance og intensitet gør, at den fortjener gode råvarer som fx søtunge eller hummer.

Læs mere om producenten på Bichel.dk