



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2029

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød

GIGONDAS LIEUX DITS 2017, SANTA DUC

Fremragende Gigondas fra gamle vinstokke på 8 forskellige topmarker i Gigondas. Et lieux-dit er en navngiven mark på fransk og "Aux lieux dits" betyder fra forskellige marker. Grenache domineret blanding med Mourvedre, Syrah og Cinsault fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 40 år. Lagret på blanding af store fade og amforaer af terrakotta.

Intens næse med mørke bær, kirsch, tørre krydderurter, peber og lakrids. Dyb, intens og varm smag med tætpakket moden frugt og en lang, fast finish med peber, lakrids og oliven.

Til kraftige og intense kødretter med oksekød, lam, and eller vildt. Gerne langtids braiserede retter med masser saft, kraft og krydderi.

Læs mere om producenten på Bichel.dk