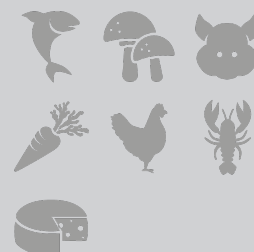


Xavier Chateauneuf du Pape Blanc 2016



Hvid Chateauneuf-du-Pape er det sydfranske svar på stor hvid bourgogne. Denne hvidvin fra topproducenten Xavier er fyldig og kompleks, men samtidig utrolig nuanceret, delikat og elegant. Skal virkelig smages! Lys gylden i glasset. Næsen forfører med delikat "sydfransk" duft af lavendel, citron, fersken, honning, ananas, bivoks og vanilje. I munden er vinen tør med klassisk olieret fedme. Dybe strejf af voks, saltet mineralitet og fennikel i den lange, nuancerede finish. Drik nu, eller gem 4-5 år fra høståret. Anbefales til stegt fisk og skaldyr, fjerkræ, lyst kød og karakterfulde oste. Nyd vinen ved 10-13°C. Chateauneuf-du-Pape Blanc 2016 er fremstillet på 40% Roussanne, 40% Grenache Blanc og 20% Clairette. Xavier henter druerne...

Passer godt til



Drue:

Clairette
Grenache Blanc
Roussanne

Servering:
10-13°C

Gemmepotentiale:
4-5 år fra høståret

Alkohol:
14%

Anmeldelser:



Supervin.dk

Pr. fl.

349,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

279,95