

Presentation av kvällens viner.



Louis Jadot Nr 79047

Coteaux Bourguignons, 2015

119:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bourgogne, Coteaux Bourguignons

Bärig smak med inslag av fat, skogshallon, blåbär, örter, lakrits och björnbär. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller till vegetariska rätter.



RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT


Belleruche Côtes-du-Rhône

Nr 75764

Chapoutier, 2016

109:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône

Kryddig, nyanserad smak med inslag av björnbär, hallon, peppar, lavendel och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.




RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Château Pinteraie Nr 2852

Malbec, 2015

106:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Frankrike sydväst, Cahors

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av blåbär, örter, hallon, kakao, svarta vinbär, lagerblad och peppar. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.




RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Château Tanesse Nr 3157

2014

102:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bordeaux, Cadillac Côtes de Bordeaux

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, peppar, plommon, örter och ceder. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

