

Le Bout du Monde

Brave Margot 2017

STED	Roussillon	TYPE	Hvid
DRUER	Rousanne + lidt grenache gris (på granit)	STIL	Let, fersk, citrisk og mineralsk

FØR DU DRIKKER Brave Margot har brug for lidt luft for at åbne op, men den er samtidig en fin lille skrøbelig sag. Så lad det ske i flasken og udvis lidt tålmodighed (1/2-1 time)

MAD Lette retter til lette vine. Prøv en mager fisk fra ovn og en tilhørende salat. Riv citronskal over fisken og smid fx appelsin, mango eller granatæblekerner i salaten.

HOLDBARHED Vinen er bedst den dag, den er åbnet.

HVAD ELLERS Edouard Laffitte laver vin med "maceration carbonique" fra forskellige sydfranske druesorter og terroirs. Maceration carbonique giver frugtige, let parfumerede vine uden den store syre, men med stor drikbarhed.

IMPORTERET AF Vinhacker
