

I glaset - Vignobles André Lurton

”Réserve de Bonnet Rosé 2014 (art.nr 3181, 89 kr) Levererar som vanligt stilsäkert med sin vinbärsfrukt i kombination med krusbär, jordgubbar och smultron i kombination med en touch grapefrukt som sammantaget ger en ren och snygg rosé för vardagsbruk. **Château Bonnet Blanc 2014, (art.nr 4151, 94 kr)** Aromatisk med inslag av citrus, päron, krusbär och en hint gröna äpplen. Lättsam och ren som gör sitt jobb. **Château Coucheroy 2011 (art.nr 4136, 124 kr)** Här finner vi lite större rondör och kraft, fortfarande i en elegant förpackning. Sammansatta smaker av fat, melon, päron och citrus med fräschör och balans. Servera till ångad torsk eller piggvar. **Château de Rochemorin Blanc 2009 (art.nr 4128, 154 kr)** Här kliver vi upp ytterligare ett snäpp med faten och kraften, vilket har sin naturliga förklaring då vinet fått 10 månaders lagring på fat, varav 40 procent nya. Större komplexitet, struktur och fyllighet i en elegant stil med fräschör. Krusbär, citrus, fat, päron, gräs, nässlor och en liten nötig hint sammanfattar denna butelj som är ett säkert kort med en stadig kvalitet. **Château de Rochemorin Rouge 2009 (art.nr 71175, 182 kr)** Ett klassiskt elegant vin med inslag av tobak, väl integrerade rostade fat, svartvinbär och ceder. Lättsam tanninstruktur med kryddiga örtinslag. Gott och välgjort från området för en ringa peng. Mer om den levande legenden **André Lurton kan ni läsa om här”**