



## Châteauneuf kassen:

Porte Rouge laver bare denne ene cuvée, så alle biodynamisk høstede druer kommer i denne flaske. Den er ikke i den voldsomme ende af Châteauneuf-skalaen, så lidt lettere retter som gris, lam & kylling vil klæde den så fint. Drik den med naboen i Coronaafstand og/eller gem max to-tre år.

Domaine du Pegau vil altid være at finde i min private kælder. Det er efter min mening bedste value-for-money i Châteauneuf. Til den fyldige og til tider rustikke smag ift. årgang, men altid god og en vin der stort set kun bliver bedre af at ligge og modne. Kød med stegeskorpe og tilbehør krydret med timian, rosmarin, oliven, hvidløg & bagt peberfrugt. Køb rigeligt, så du kan drikke nu og de næste mange år frem.

Barroche laver fyldige, kraftige og mere frugtbaseret vin, så en meget drikkevenlig Châteauneuf allerede fra dag et. Der er masser af det hele i denne årgang 2016, så stil den på bordet når der serveres fra grillen. Enten bøf, lam eller krydret pølser. Den er voldsom som aperitif, så start med en flaske hvid og gerne til flere, da alkoholen er høj.