



Tour-de-France-kassen er vine fra seks forskellige områder.

Boblerne fra Mandois er et blend af de tre hoveddruer i Champagne og er klar til at drikkes nu. Mêlées "huschampagne" for tiden.

Rieslingen fra Mann i Alsace er rigtig god til frokosten, især hvis der er fjordrejer på bordet. Opgradér evt. med dampede asparges.

Domaine de Beaumont har med denne Vieilles Vignes i 2016 lavet intet mindre end et brag af en Pinot. Giv den en omhædning på karaffel og drik den af store glas, enten til aftensmaden eller bare hvis I skal sidde og nyde livet. Perfekt til to, god til flere personer!

Trousseau-druen fra Tissot i Jura er en fin, krydret let vin med masser af smag. Den kan med fordel lægges væk i et par år. Kan det ikke vente, så drik den som aperitif eller til stegt fisk.

Marc Sorrel smagte jeg første gang i starten af 00'erne og købte en ordentlig portion af 2017-årgangen bare på duften. Det er en super ren Syrah vin. Masser af krydderier, bær og animalske toner. Gem de i nogle år til den gode stegeskorpe eller drik den som topkvalificeret frikadellevin.

Sauternes er og bliver verdens bedste søde vin. Fylde, frugt, sødme og her 10 år gammel smuk i sin fremtoning. Helt perfekt til alle sommerens desserter.