

Goda franska viner.

Vi tipsar om några franska favoriter och matchande smakkompisar.

Du behöver inte slå knut på dig själv och laga komplexa rätter från "det goda franska köket" för att njuta av goda franska smaker. Här tipsar vi om några franska favoritviner och smaker som passar till. Bon appétit!



Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Smakkompisar:

- Lamm, vilt eller nöt
- Mustiga grytor och långkok som boeuf bourguignon
- Ostar som t.ex. Epoisse, Pont l'Eveque och Affidecile
- Tomatbaserad pasta



Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Systembolagsnummer: 6267

269,00 kr

Ett härligt fylligt rött vin med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.

Domaines des Malandes Chablis 1er Cru Fourchaume

Chablis är känt för att vara ett bra matvin. De är lätta, krispiga och sällan så kraftiga att de tar över en maträtt. Här tipsar vi om en Premier Cru som med fördel serveras till rätter där det finns inslag av smöriga toner eller gräddiga såser.

Smakkompisar:

- Vit fisk
- Grillad lax
- Skaldjur
- Lagrade ostar
- Sparris med smörsås



Domaines des Malandes Chablis 1er Cru Fourchaume

Systembolagsnummer: 72849

320,00 kr

Smakrikt vitt vin med häftig syra tillsammans med en bra portion färsk ren fin frukt av citrus, persikor, lätt rostade fat och en stendammig mineralitet. Ung, dock god redan idag men vill gärna ha en timme i karaffen innan den serveras.

Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc

Ett vin som klarar sig utmärkt på egen hand, men den för sig även världsvant tillsammans med många maträtter. I synnerhet lätta och medelkraftiga fisk och skaldjursrätter där det gärna får finnas en syrlighet i tillagning eller tillbehör.

Smakkompisar:

- Fisk
- Skaldjur
- Fågel
- Sallad
- Pajer



Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc

Systembolagsnummer: 51246

99,00 kr

Ett medelfyllig och frisk vin med en viss mineralitet och inslag av solmogen melon, persika, gråpäron och citrus.

Locus Convergence Muscadet

Ett vin som är utmärkt som sällskapsdryck men även en given följeslagare till "havets frukter".

Smakkompisar:

- Ostron
- Skaldjur
- Lätta fiskrätter



Locus Convergence Muscadet Sèvre & Maine

Systembolagsnummer: 52016

129,00 kr

Ett vin på 100% Melon de Bourgogne (även kallat Muscadet). Smaken är fruktig och frisk med en viss förnimbar sötma och fina toner av citron, gula äpplen, kryddor, mineral och ett lätt stråk av mandel.

Domaine De La Rouvière Rosé

En elegant rosé, utmärkt god att avnjuta på egen hand men även utsökt till diverse olika maträtter.

Smakkompisar

- Tapenade/oliver
- Sallad
- Charkuterier
- Grillade skaldjur
- Fisk, gärna grillad



Domaine De La Rouvière Rosé

Systembolagsnummer: 52119

119,00 kr

Ett ljuvligt rosévin med trevligt fruktig smak med inslag av solmogna röda bär, torkade hallon, apelsinskal, färska örter och en nätt spets av blommor och fänkål.

Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Ett ekologiskt bubbel med fransk elegans. Ett vin som passar utmärkt som det är eller till lättare rätter med fisk eller skaldjur. Finns även som Rosé.

Smakkompisar:

- Fisk
- Skaldjur
- Snittar t.ex. laxsnittar
- Krämiga vitmögelpastor



Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

En Blanc de Blancs med trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron och äpple och kex. Det finns en angenäm balans med mjuka och uppfriskande bubblor. Detta vin finns även på halvflaska.

Se också



Så påverkar valet av vinglas vinupplevelsen.

När du väljer vinglas, tänk på att vinglasets form påverkar vinets smak. Även ett vinglas tjocklek och utseende påverkar upplevelsen. Läs expertens tips.

[Läs mer](#)



Matcha mat och Châteauneuf-du-Pape.

Viner från Châteauneuf du Pape och viner från Bordeaux passar till samma mat, men det finns fler smakkompisar som kan vara bra att hålla reda på.

[Läs mer](#)



5 tips för att matcha mat och vin på restaurang.

Vi ger dig några enkla knep att använda när du ska välja vin på restaurang, så att du hittar ett vin som matchar maten.

[Läs mer](#)
