









Chateau Haut-Tropchaud.

	De Wijnagent over deze wijn: "Het paradepaardje van het huis. Gelegen tussen Le Pin en Petrus en ik kan wel zeggen 'dat proef je ook wel', maar ik heb nog nooit die andere nog nooit gedronken. Wat ik wel weet is dat dit een absolute topper is in mijn assortiment en ik trots ben dat ik deze mag importeren. Zijn geld dubbel en dwars waard."
	Druifsoort(en): 100% Merlot
	Herkomst: Frankrijk, Bordeaux, Pomerol.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 18 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten.
	Smaak: > Zwarte pruimen, rijpe kersen, chocolade en zwarte peper. Stevige tannines met een lange afdronk.
	Wijn/Spijs: > Wildgerechten. > Rood vlees. > Pittige kazen.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 25 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2019. > Gelimiteerd: 5.000 flessen. > 14.5% alcohol. > Kist van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

