









de wijnagent

Chateau de Maison Neuve.

	De Wijnagent over deze wijn: "Een wat fruitige stijl Bordeaux met een stoer randje. Niet al te zwaar en laat zich perfect combineren met wat lichtere gerechten." Rode wijn en vis zou een combinatie zijn die niet kan, nou dat kan dus wel. Ik had deze wijn laatst met gegrilde tonijn en wat gegrilde groente. Lege borden en een lege fles was het resultaat."
	Druifsoort(en): 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
	Herkomst: Frankrijk, Bordeaux, Montagne-Saint-Emillion
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 6 maanden in Franse eikenhouten vaten.
	Smaak: > Zwarte bessen, leer, tabak, chocolade en wat houttonen. Lange afdronk met zachte tannines.
	Wijn/Spijs: > Witvlees gerechten. > Hartige taarten. > Coq au Vin. > Gegrilde tonijn.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 10 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2016. > 13.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

