









Chateau La Faurie Maison Neuve.

	De Wijnagent over deze wijn: "Een dijk van een wijn uit de LaLande streek. Een behoorlijke grote streek en in de schaduw van Pomerol. Maar daar komen zeker pareltjes vandaan. Lekker combineren met vleesgerechten die op Franse wijze klaar gemaakt zijn. Een Bordeaux om nu te drinken maar kan ook nog wel wat jaren weggelegd worden."
	Druifsoort(en): 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
	Herkomst: Frankrijk, Bordeaux, Lalande de Pomerol.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in Franse eikenhouten vaten waarvan 30% nieuw is.
	Smaak: > Kruidige wijn met tonen van rijp fruit en wat aardse tonen als leer. In de afdrank een mooie houttoets.
	Wijn/Spijs: > Wildgerechten. > Eend. > Vleesgerechten met saus.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 15 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2018. > Gelimiteerd: 17.500 flessen > 14% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

