

Haut-Trop Chaud Pomerol 2012

De wijn wordt voor 100% van Merlot-druiven gemaakt.

De Haut-Trop Chaud komt volledig uit de Pomerol. En juist uit een gebiedje tussen de vermaarde Château's Petrus en Le Pin. Pomerol is op dit moment een van de meest begeerde appellaties ter wereld.

Het terroir bestaat uit klei en keien. De wijnstokken zijn 80 jaar oud. Het wijng gebied is slechts 1,6 ha groot. Het plukken van de druiven vindt handmatig plaats.

De gisting vindt plaats in RVS-vaten gedurende 1 maand op 30 °C. Daarna vindt rijping plaats gedurende 18 maanden op nieuw eikenhouten vaten. De wijn wordt per 6 verpakt in een chique houten kist.

Serveertemperatuur is 18 °C. De Haut-Trop Chaud is heerlijk bij rood vlees en wild. Alcoholpercentage is 14%. Het bewaarpotentieel is 10 jaar.

De familie Coudroy bestierde dit gebied sinds de 16e eeuw. Michel en Emanuel zijn de wijnmakers van de laatste generatie. De wijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van Merlot en een klein gedeelte van Cabernet Sauvignon. De iconwijn van familie Coudroy is de Haut-Trop Chaud. Deze wijn komt uit een gebiedje precies gelegen tussen het vermaarde Château Petrus en Château Le Pin. Het gebiedje is slechts 1,6 ha. groot. Deze wijn is van 100% Merlot-druiven gemaakt.

