

JOSEPH DROUHIN, GIVRY



OMSCHRIJVING

Levendige kleur en aroma's van kruisbes en zwarte bes, evoluerend naar kruidigheid met leeftijd. In de mond balans tussen textuur en finesse, met rijpe tannines en een lange, verleidelijke afdronk.

VINIFICATIE

De maceratie en vinificatie duren twee tot drie weken en gebeuren bij gecontroleerde temperaturen. Er wordt gebruik gemaakt van inheemse gisten. Joseph Drouhin streeft naar totale controle over het extractieproces; extractie geeft kleur en inhoud aan een wijn, maar mag nooit ten koste gaan van zijn finesse en typische karakter. Type: in vaten (10% in nieuw eiken). Duur: twaalf tot vijftien maanden.

VERKOOPARGUMENTEN

- Favoriete wijn van Hendrik IV.
- Lage opbrengst per hectare.
- Klassieke Côte Chalonnaise-pinot.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Côte Chalonnaise
Gebied: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Elegant, Fruitig, Soepel
Alcohol percentage: 13