

JOSEPH DROUHIN, GEVREY-CHAMBERTIN



OMSCHRIJVING

Helder robijnrood met aroma's van zwarte kers, braam en subtiele houttoets. Naarmate de wijn rijpt, ontwikkelen zich kruidige tonen, leer en truffel. In de mond sappige structuur met fluweelzachte tannines en een frisse afdronk.

VINIFICATION

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 (20% in nieuw eiken). Duur: veertien tot achttien maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

UNIQUE SELLING POINTS

- Bourgogne met kracht en terroirexpressie.
- Krachtiger stijl dankzij noordelijke ligging.
- Grote gastronomische inzetbaarheid.

AWARDS

- Stephen Tanzer : 90/100 • Vinousmedia.com, Antonio Galloni : 89/100 • Jancis Robinson : 16,5/20

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Pinot Noir
Brand: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Region: Côte de Nuits
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Flavor profile: Elegant, Fruitig, Soepel
Alcohol percentage: 13