

JOSEPH DROUHIN, POMMARD



OMSCHRIJVING

Intens robijnrood met aroma's van zwarte kersen, specerijen en jong leer. In de mond stevige tannines met een harmonieuze textuur en doordringende 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. Herkomst van het hout: Franse eikenbossen.

UNIQUE SELLING POINTS

- Historische herkomst.
- Klassieke Bourgogne met kracht.
- Biodynamische filosofie.

ADDITIONAL INFORMATION

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