

JOSEPH DROUHIN, SANTENAY 1ER CRU BEAUREPAIRE



OMSCHRIJVING

Robijnrood met delicate tonen van wilde braambes en viooltje. Goede structuur zonder scherpe randen; het palet is stevig maar soepel met een lange, nauwkeurige afdronk.

VINIFICATION

De maceratie duurt twee tot drie weken bij een gecontroleerde temperatuur en er wordt gebruik gemaakt van inheemse gisteren. Het persen gebeurt in een verticale pers; het sap uit de vrije loop wordt gescheiden van het geperste sap. Tot halverwege de vinificatie vindt de 'pigeage' dagelijks plaats. Vervolgens gaat men over op dagelijkse 'remontage'. Type: in vaten (10% in nieuw eiken). Duur: twaalf tot vijftien maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

UNIQUE SELLING POINTS

- Premier Cru boven het dorp Santenay.
- Elegante structuur en lengte.
- Betrouwbare Drouhin-precisie.

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Pinot Noir
Brand: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Region: Côte de Beaune
Area: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Flavor profile: Rond, Vol, Zacht
Alcohol percentage: 13