

JOSEPH DROUHIN, CLOS DE VOUGEOT



OMSCHRIJVING

Eind 12e eeuw ontgonnen monniken van Cîteaux deze ommuurde wijngaard — een legendarische plek waar religie en wijnbouw samensmolten. De muren beschermen een mozaïek van bodems die de wijn zijn diepte en kracht geven. Door de eeuwen heen bleef Clos de Vougeot een referentiepunt voor Bourgondische grandeur. Hier proef je niet alleen druiven, maar geschiedenis en vakmanschap. In stijl is de wijn krachtig, gestructureerd en verfijnd met fluweelzachte tannines en een indrukwekkende lengte.

VINIFICATIE

De oogst gebeurt handmatig in kleine, open kratten zodat de integriteit van het fruit bewaard blijft. De druiven worden in de wijngaard en - indien nodig - in de kelders gesorteerd. 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 de wijn kleur en textuur. Tot halverwege de fermentatie wordt eens per dag de 'hoed' naar beneden gedrukt (pigeage). Hierna wordt het sap eens per dag overgepompt (remontage).

VERKOOPARGUMENTEN

- Historische ommuurde wijngaard; monastieke oorsprong.
- Drouhin bezit twee percelen op oosthelling.
- Grote spanning en bewaarpotentieel.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Nuits
Streek: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Krachtig, Verfijnd, Vol
Alcohol percentage: 14.50