



VINIFICATIE

Persen: zeer langzaam om het fruit te respecteren. Het sap van de laatste persing wordt niet gebruikt. Er worden geen gisten en enzymen gebruikt. Na débouillage (het decanteren van witte wijn om sediment te verminderen) gaat de wijn meteen in vaten. Type: houten vaten (25% nieuwe eiken). Lengte: 12 maanden.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Streek: Meursault
Gebied: Bourgogne
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig,Rijk,Vol
Alcohol percentage: 13.5