



## OMSCHRIJVING

Een werkelijk heerlijke en harmonieuze wijn. Lichtgouden kleur, zeer helder. De aroma's doen denken aan honing, amandel en citroengras (citronella). Naarmate de wijn rijpt, ontstaan intense smaken van geroosterde hazelnoot en amandelen.

## VINIFICATIE

Oogsten: gebeurt met de hand, waarna de druiven in kleine open kisten worden gedaan om de integriteit van het fruit te behouden. Sorteren: indien nodig worden de druiven tweemaal gesorteerd: één keer bij het plukken, de tweede keer op de sorteertafel bij de wijnmakerij. Persen: zeer langzaam om het fruit te respecteren. Het sap van de allerlaatste persingen wordt niet gebruikt. De wijn gaat na de 'débouillage' (decanteren van witte wijn om sediment te verminderen) direct in vaten. Veroudering: Type: in vaten (20% in nieuw eiken). Duur: twaalf maanden. Herkomst van het hout: Franse eikenbossen (met name Tronçay). Verwerking van het hout: Joseph Drouhin dringt aan op volledige controle over de verwerking gedurende een periode van drie jaar, een van de bijdragende elementen aan de elegantie van de wijn. Tijdens het hele verouderingsproces worden pas beslissingen genomen na een zorgvuldige evaluatie van de smaak. De verkregen gegevens worden vervolledigd door technische analyse. Zoals bij alle Joseph Drouhin-wijnen wordt absolute prioriteit gegeven aan de ware uitdrukking van het terroir en het karakter van het wijnjaar.

## VERKOOPARGUMENTEN

- Biodynamische wijn.
- Bijzondere en schaarse wijn.
- Kan wel 20 jaar bewaard blijven.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay  
Land: Frankrijk  
Streek: Côte de Beaune  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Smaakwijzer: Krachtig,Rijk,Vol  
Alcohol percentage: 13.5