



SMAAKOMSCHRIJVING

Een openbaring en een waar wonder! De robijnrode kleur is magnifiek en wordt met de jaren dieper. De aroma's zijn intens en roepen framboos en wilde kers op. Naarmate de wijn oudert, worden de aroma's complexer: kreupelhout, truffel en gekonfijt fruit. Een sublieme structuur met verfijnde tannines. De wijn is een perfect voorbeeld van het ideaal van elegantie dat Drouhin nastreeft. Een opmerkelijke balans en aanhoudende, indringende smaken in het palet. Het is een wijn die altijd een grote indruk achterlaat.

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).

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Côte de Nuits
Gebied: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig, Verfijnd, Vol