



SMAAKOMSCHRIJVING

De kleur is vrij diep. De neus is krachtig en grenst tijdens het rijpen aan gekonfijt fruit en kruiden. De wijn heeft een goede structuur in de mond, zonder hardheid. Een goede Corton moet 'gras' (een fluweelzachte textuur) hebben om tannine en zuurgraad tegen te gaan. In de mond herinnert de wijn aan het in de neus aanwezige gekonfijte fruit. De afdronk is erg lang en aanhoudend en eindigt op een zeer complexe toon.

VINIFICATIE

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 kleur en inhoud maar mag nooit ten koste gaan van de finesse en het typische karakter van de wijn.

VERKOOPARGUMENTEN

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.
- Bewaarpotentieel van 5 tot 27 jaar.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Streek: Côte de Beaune
Gebied: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig,Rijk,Vol