



SMAAKOMSCHRIJVING

Gevrey-Chambertin is een wijn met een mooie, heldere robijnrode kleur. De aroma's zijn intens fruitig en doen denken aan zwarte kersen, wilde bramen en zoethout. Het houtachtige karakter is subtiel en gaat goed samen met de andere aroma's. Naarmate de wijn evolueert, ontstaan meer complexe tonen, zoals milde kruiden, nootmuskaat en leer. Nog later verschijnen noten van paddenstoelen en vochtige aarde. Hoewel in de mond tannines aanwezig zijn, zijn ze nooit astringent, maar passen ze harmonieus bij de natuurlijke frisheid en 'gras' (fluweelachtige textuur) van de wijn. Dezelfde aroma's die eerder op de neus werden aangetroffen, worden teruggevonden in de afdronk.

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 aan een wijn, maar mag nooit ten koste gaan van zijn finesse en typische karakter. Type: in vaten (20% in nieuw eiken). Duur: veertien tot achttien maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

VERKOOPARGUMENTEN

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.
- Een echte 'boerse' terroirwijn.
- Een krachtigere wijn door zijn herkomst uit de Côte de Nuits.

AWARDS

- Stephen Tanzer : 90/100 • Vinousmedia.com, Antonio Galloni : 89/100 • Jancis Robinson : 16,5/20

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Streek: Côte de Nuits
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Elegant, Fruitig, Soepel