



SMAAKOMSCHRIJVING

De kleur is kristalhelder. De wijn ontwikkelt minerale tonen met hints van witte bloemen. Precies in de mond met een lange afdronk. De wijn toont een verbazingwekkende puurheid.

VINIFICATIE

Persen: zeer langzaam om het fruit te respecteren. Het sap van de laatste persingen wordt niet gebruikt. Er worden geen kunstmatige gisten of enzymen gebruikt. Type: een deel van de wijn wordt gerijpt in eikenhouten vaten van 500 liter en het andere deel in roestvrijstalen vaten. Duur: zes tot acht maanden. Tijdens het hele verouderingsproces worden pas beslissingen genomen na een zorgvuldige evaluatie van de smaak van elk vat. 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

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.
- Extreem zachte persing om het fruit te respecteren.
- Een deel van het sap ondergaat zes tot acht maanden houtlagering.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Streek: Mâconnais
Gebied: Bourgogne
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Elegant,Fruitig,Mild