



OMSCHRIJVING

Een wijn van grote finesse, gedistingeerd en elegant. De kleur is puur en helder, met lichte glinsteringen van witgoud. De aroma's roepen bomen in bloei en wit vruchtvlees op, zoals witte perziken. Met de jaren evolueren de aroma's naar amandel en licht gegrild gedroogd fruit. In de mond is er een gevoel van frisse zijdeachtigheid. Lang en aanhoudend in de afdronk, eindigend op een uitzonderlijke rijkdom aan smaken, zowel bloemig als fruitig.

VINIFICATIE

Persen: zeer langzaam om het fruit te respecteren. Het sap van de laatste persingen wordt niet gebruikt. Er worden geen gisten of enzymen gebruikt. De wijn gaat na de 'débouillage' (decanteren van witte wijn om sediment te verminderen) direct in vaten. Type: in vaten (25% in nieuw eiken). Duur: twaalf maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

VERKOOPARGUMENTEN

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.
- Ongekende smaakrijkdom, de wijnen kunnen met gemak tien jaar ouderen.

AANVULLENDE INFORMATIE

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