



## OMSCHRIJVING

Een wijn met goede structuur maar zonder scherpe randjes. Prachtige robijnrode kleur. Delicate aroma's van wilde braambessen en viooltjes. Stevig en soepel palet. Lange afdronk.

## VINIFICATIE

De maceratie duurt twee tot drie weken bij een gecontroleerde temperatuur en er wordt gebruik gemaakt van inheemse gisteren. Het persen gebeurt in een verticale pers; het sap uit de vrije loop wordt gescheiden van het geperste sap. Tot halverwege de vinificatie vindt de 'pigeage' dagelijks plaats. Vervolgens gaat men over op dagelijkse 'remontage'. Type: in vaten (10% in nieuw eiken). Duur: twaalf tot vijftien maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

## VERKOOPARGUMENTEN

- Drouhin is de grondlegger van de biodynamische wijnbouw in de Bourgogne.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pinot Noir  
Merk: Joseph Drouhin  
Land: Frankrijk  
Streek: Côte de Beaune  
Gebied: Bourgogne  
Kleur: Rood  
Categorie: Wijn  
Smaakwijzer: Rond, Vol, Zacht  
Alcohol percentage: 13