



SMAAKOMSCHRIJVING

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