



SMAAKOMSCHRIJVING

Een wijn van grote elegantie met een levendige en heldere kleur. Als de wijn jong is, doen de aroma's denken aan viooltjes en zwarte bessen. Met de jaren nemen de aroma's tonen aan van rijp of gekonfijt fruit, paddenstoelen en milde specerijen. In het palet een prettige sensatie van rondheid en een fluweelachtige textuur. Een lange afdrank met hints van gekonfijt fruit en vanille.

VINIFICATIE

De maceratie en vinificatie duren twee tot drie weken en vinden plaats met inheemse gisten en onder gecontroleerde temperaturen. 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. 'Pigeage' (onderdempelen van de hoed tijdens de fermentatie): eenmaal per dag tot de helft van de fermentatie is voltooid; één keer overpompen (remontage) per dag tot het einde van de fermentatie. Persen: verticale persing. Het sap uit de vrije loop wordt gescheiden van het geperste sap. 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.
- Volnay was de favoriete verblijfplaats van de dames van de hertog van Bourgogne, en daar hoorde het drinken van deze wijn bij.
- De opbrengst per hectare wordt bewust lager gehouden om het terroir optimaal naar voren te laten komen.

AANVULLENDE INFORMATIE

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