JOSEPH DROUHIN, BEAUNE CLOS DES MOUCHES ROUGE

OMSCHRIJVING

De naam van deze mythische wijn gaat terug op de bijenkorven die hier ooit stonden — in het lokale dialect “mouches à miel”. In de jaren 1920 kocht Maurice Drouhin perceel na perceel en bouwde Clos des Mouches uit tot een symbool van huisstijl en terroir. De gelijke aanplant van pinot noir en chardonnay weerspiegelt de dubbele ziel van deze historische helling. In het glas proef je finesse, gelaagdheid en een opmerkelijke precisie die generaties vakmanschap samenvat. Het smaakprofiel is elegant, rond en verfijnd met een lange, harmonieuze afdronk.

VINIFICATIE

Oogsten: met de hand in kleine open kisten om de integriteit van het fruit te behouden. Sortering van de druiven: in de wijngaard en indien nodig bij de 'cuverie' (wijnmakerij). Maceratie: 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' (onderdompelen 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: het sap uit de vrije loop wordt gescheiden van het geperste sap.

VERKOOPARGUMENTEN

- Historische wijngaard; helft wit, helft rood.
- Handgeplukt, biodynamische filosofie.
- Groot bewaarpotentieel.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Beaune
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Rond,Vol,Zacht
Alcohol percentage: 13.00

WALRAVEN•SAX