



JOSEPH DROUHIN, CORTON

OMSCHRIJVING

Diepe kleur en krachtige neus die met rijping richting gekonfijt fruit en specerijen evolueert. In de mond stevig maar zonder hardheid; zeer lange, complexe finale met gelaagde kruiden- en fruittonen.

VINIFICATIE

De maceratie en vinificatie duren twee tot drie weken en gebeuren bij gecontroleerde temperaturen. Er wordt gebruik gemaakt van inheemse gisten. Joseph Drouhin streeft naar totale controle over het extractieproces; extractie geeft kleur en inhoud maar mag nooit ten koste gaan van de finesse en het typische karakter van de wijn.

VERKOOPARGUMENTEN

- Enige rode Grand Cru van de Côte de Beaune.
- Groot bewaarpotentieel (5–27 jaar).
- Iconische heuvel met zuidoostexpositie.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Beaune
Streek: Bourgogne
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Krachtig, Rijk, Vol
Alcohol percentage: 13.50