



JOSEPH DROUHIN, GEVREY-CHAMBERTIN

OMSCHRIJVING

Helder robijnrood met aroma's van zwarte kers, braam en subtiele houttoets. Naarmate de wijn rijpt, ontwikkelen zich kruidige tonen, leer en truffel. In de mond sappige structuur met fluweelzachte tannines en een frisse afdronk.

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 aan een wijn, maar mag nooit ten koste gaan van zijn finesse en typische karakter. Type: in vaten (20% in nieuw eiken). Duur: veertien tot achttien maanden. Oorsprong van het hout: Franse eikenbossen.

VERKOOPARGUMENTEN

- Bourgogne met kracht en terroirexpressie.
- Krachtiger stijl dankzij noordelijke ligging.
- Grote gastronomische inzetbaarheid.

AWARDS

- Stephen Tanzer : 90/100 • Vinousmedia.com, Antonio Galloni : 89/100 • Jancis Robinson : 16,5/20

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Merk: Joseph Drouhin
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Nuits
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Elegant, Fruitig, Soepel
Alcohol percentage: 13.50