JOSEPH DROUHIN, SANTENAY 1ER CRU BEAUREPAIRE

OMSCHRIJVING

Robijnrood met delicate tonen van wilde braambes en viooltje. Goede structuur zonder scherpe randen; het palet is stevig maar soepel met een lange, nauwkeurige 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

- Premier Cru boven het dorp Santenay.
- Elegante structuur en lengte.
- Betrouwbare Drouhin-precisie.

AANVULLENDE INFORMATIE

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

WALRAVEN•SAX