



JOSEPH DROUHIN, VOLNAY

OMSCHRIJVING

Volnay was volgens de overlevering de favoriete verblijfplaats van de dames van het Bourgondische hof, geroemd om haar zachte lucht en verfijnde wijnen. De wijngaarden leveren pinot noirs met een bijna vrouwelijke elegantie — sierlijk, verfijnd en tijdloos. Deze wijn ademt geschiedenis en charme. Het smaakprofiel is elegant, fruitig en soepel met fluwelige structuur en een lange, verfijnde afdronk.

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' (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: 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

- Historische charme en finesse.
- Lagere opbrengsten voor optimale terroirexpressie.
- Bewaarkracht en elegantie.

AANVULLENDE INFORMATIE

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