JOSEPH DROUHIN, CÔTE DE BEAUNE BLANC

OMSCHRIJVING

Lichtgoud, helder en verfijnd. De neus opent met honing, amandel en citroengras en evolueert naar geroosterde hazelnoot. In de mond spanning tussen rijp fruit, kalkachtige frisheid en subtiele houttonen. Een harmonieuze en elegante witte Bourgogne.

VINIFICATIE

Oogsten: gebeurt met de hand, waarna de druiven in kleine open kisten worden gedaan om de integriteit van het fruit te behouden. Sorteren: indien nodig worden de druiven tweemaal gesorteerd: één keer bij het plukken, de tweede keer op de sorteertafel bij de wijnmakerij. Persen: zeer langzaam om het fruit te respecteren. Het sap van de allerlaatste persingen wordt niet gebruikt. De wijn gaat na de 'débourbage' (decanteren van witte wijn om sediment te verminderen) direct in vaten. Veroudering in vaten (20% in nieuw eiken). Duur: twaalf maanden. Herkomst van het hout: Franse eikenbossen (met name Tronçay). Verwering van het hout: Joseph Drouhin dringt aan op volledige controle over de verwering gedurende een periode van drie jaar, een van de bijdragende elementen aan de elegantie van de wijn.

VERKOOPARGUMENTEN

- Kwaliteitswijn in lagere prijsklasse.
- Toegankelijke stijl met typische Drouhin-finesse.
- Uitstekend geschikt voor arrangementen.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Beaune
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Elegant,Fris,Fruitig
Alcohol percentage: 13.00

WALRAVEN•SAX