JOSEPH DROUHIN, BEAUNE 1ER CRU CRAS

OMSCHRIJVING

Mooie robijnrode kleur met subtiele paarse schakeringen. De neus toont zwarte bes en braam, subtiel ondersteund door vanille, leder en truffel. Op het gehemelte zijn de tannines fijn en gepolijst, waardoor een verleidelijke harmonie ontstaat. De finale is lang en delicaat houtgetint, met een kalkige, frisse spanning.

VINIFICATIE

Oogst: druiven worden met de hand geoogst in open kratten. Indien nodig wordt er zorgvuldig gesorteerd. Vinificatie: totale ontsteling. Overeenkomstig het terroir en het profiel van de oogst, ondergaan we 2 tot 3 weken gisting en maceratie in kleine open vaten, gemarkeerd door het onderdompelen van de schillen en overpompen. De gisten zijn inheems (natuurlijk). Persen in een verticale pers. Scheiding van de uiteinden van de persing op basis van proeverij. Rijping: in eiken vaten, inclusief 20 tot 25% nieuwe vaten. De rijping duurt tussen de 14 en 16 maanden. Herkomst van het hout: eikenhout uit Frans hoog bos.

VERKOOPARGUMENTEN

- Premier Cru van stenige 'Cras'-bodems; hoge finesse.
- Verleidelijk jong, maar ook geschikt voor kelderrijping.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Regio: Côte de Beaune
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Levendig,Rond,Vol
Alcohol percentage: 14.00

WALRAVEN•SAX