J.DROUHIN, CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU AMOUREUSES

OMSCHRIJVING

Fijn kant en zijde worden het vaakst geassocieerd met deze wijn. Heldere, intense kleuren en complexe aroma's die doen denken aan viooltjes, zwarte kersen en vochtige aarde. Afhankelijk van de vintage ook noten van truffel en wild. Verfijnde tannines bedekken het gehemelte. Goede balans tussen textuur en zuurgraad. Lange afdronk met tonen van kersen en gekonfijt fruit.

VINIFICATIE

Oogsten: met de hand in kleine open kisten om de integriteit van het fruit te behouden. Sortering van de druiven: in de wijngaard en indien nodig bij de 'cuverie' (wijnmakerij). Maceratie: 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: het sap uit de vrije loop wordt gescheiden van het geperste sap.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Castilla y León
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Complex,Elegant,Verfijnd
Alcohol percentage: 13.50

WALRAVEN•SAX