

# Vinoplevelser

## Gevrey Chambertin, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, AOP



Maison Joseph Drouhin har, siden huset blev grundlagt i 1880, været en af forkæmperne for de autentiske Bourgogne-vine. Som Robert Drouhin selv siger: "Der skal være en naturlig sammenhæng mellem jordens terroir og det, som vinen udtrykker". Denne filosofi er medvirkende til, at man hos Maison Joseph Drouhin er meget bevidst om at tage vare på det miljø, der omgiver vinstokkene. Man undgår derfor helst at sprøjte mere end højst nødvendigt, men foretrækker at luge mellem stokkene. Der anvendes i høj grad organisk gødning til at nære og biologiske midler til at forsvare vinstokkene med. Der bliver tænkt på fremtiden, for, som familiens overhoved siger, der skal jo også være noget til næste generation. Faktisk er man allerede på nuværende tidspunkt så langt i processen, at husets Chablis-vine udelukkende dyrkes på økologisk vis, så det nu kun er i Bourgogne, man stadig må hjælpes lidt på vej af nutidens hjælpemidler. Der produceres udelukkende rødvine i Gevrey-Chambertin. Kommunen dækker over 500 ha vinmarker, hvoraf 60 ha har Premier Cru status, og 90 ha er ophøjet til Grand Cru. Det er svært at beskrive en typisk Gevrey-Chambertin, da jordbunden varierer helt utroligt i distriktet, - men ét er sikkert: Det er altid en smagsmæssig stor oplevelse!

**Leverandør**  
Joseph Drouhin

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Bourgogne

**Underområde**  
Côte de Nuits

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Pinot Noir

**Dyrkning**  
Biodynamiske Druer

**Riedel glas**  
Pinot Noir

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftig  
Vildt  
Oste - milde

**Vinifikation**  
Druerne håndplukkes, presses nænsomt og vinificeres efter den traditionelle Bourgognestil med førstegøring på ståltanke, hvorefter vinen gennemgår udblødning i 16-20 dage med daglig omrøring. Vinen lægges på 228 liters træfade, hvor andengøringen finder sted. Efterfølgende lagres vinen i 18-20 måneder, hvorefter den klares med æggehvinder og tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
Dyb, mørk farve. Intens duft af mørke bær som blåbær og brombær. Smagen er kraftig og ligefrem med en flot balance mellem de bløde tanniner, frugten og den lette syre.

**Alkohol**  
13,00%

**Proptype**



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN