

Vinoplevelser

Chambolle-Musigny

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.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Nuits

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Fadlagring
14-18 måneder

Dyrkning
Biodynamiske Druer

Riedel glas
Pinot Noir

Vinifikation
Druerne er blevet håndplukket i små, åbne kasser. Maceration i 2-3 uger på vildgær og gæring under temperaturkontrollerede forhold. Gennem hele lagringsprocessen er vinen blevet evalueret gennem smagninger, tønde for tønde. Vinen skal være et sandt udtryk for sin terroir.

Smagekommentarer
Silkeblød og lys, intens farve. Kompleks med præg af violer, kirsebær og jordbund, trøfler og vildt. Bløde tanniner fylder munden i en smuk balance mellem tekstur og syre. Lang, lang eftersmag med kirsebær og kandiseret frugt.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN