



JOSEPH DROUHIN MÂCON BUSSIÈRES LES CLOS

Producent: Domaine Joseph Drouhin

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 79002

Pris: **Privatimport**

Fyllt med doft av citrus, mineral samt en hint av vita blommor.
En ren och elegant smak där doftkaraktärerna kommer igen.
Vinnet har en lång och frisk eftersmak



OM PRODUCENTEN:

Med nära 90 olika appellationer erbjuder Joseph Drouhin en fantastisk möjlighet att förstå de olika vingårdarnas individuella terroir i Bourgogne. Under de senaste 140 åren har Maison Joseph Drouhin varit i händerna på familjen Drouhin. Idag står den fjärde generationen vid rodret, animerad av samma passion som inspirerade företagets grundare.

Joseph Drouhin var en driftig ung man som kom från Chablis-regionen vid 22 års ålder 1880 och bosatte sig i Beaune och startade sitt eget vineri. Målet var att erbjuda viner av hög kvalitet som skulle bära hans namn. Hans son Maurice efterträdde honom och började etablera huset och köpte bland annat vingårdsmark i Clos des Mouches och Clos de Vougeot. Robert Drouhin, som efterträdde Maurice 1957 gav domänen dess nuvarande dimension och förvärvade många vingårdar, särskilt i Chablis. Han var en av de första i Bourgogne som introducerade "culture raisonnée" (att göra sig av med och minimera användandet av bekämpningsmedel och andra kemikalier). Man lät även bygga ett laboratorium för enologi som drivs av Laurence Jobard som var den allra första kvinnliga enologen i Bourgogne.

Idag drivs Joseph Drouhins hus av Josefs fyra barnbarn. De växte upp praktiskt taget i vingårdarna och källarna. De har skaffat sig sina kunskaper med sin far Robert Drouhin. Var och en har sin roll att spela och var och en delar samma passion för vinstockar och viner.

Idag odlas alla Drouhins vingårdar biodynamiskt där endast naturliga produkter får användas i vingårdarna med den största respekt för jorden, vinstocken och miljön.

Drouhins stil är en kombination mellan karaktär, balans och harmoni.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Kalksten

TILLVERKNING:

Duvorna plockas för hand och pressas därefter sakta. Juicen från den sista pressningen används inte i vinet. Delar av vinet vilar på ekfat medan resterande ligger på ståltank under 6 till 8 månader.

PASSAR TILL :

Eleganta rätter av fisk och skaldjur.