



DROUHIN CHASSAGNE MONTRACHET

Producent: Domaine Joseph Drouhin

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 0

Art Nr: 564801

Pris: **899 KR**

Ett generöst och elegant vin, med en intensiv doft av blommor, brioche, mogen citron och rostade hasselnötter. Smaken är rik med fruktiga och florala toner tillsammans med smörkola och mineral. Vinet fick jäsa med inhemsk jäst och den malolaktiska jäsningen skedde naturligt under våren efter skörd.



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, mörgel, lera, och grus.

TILLVERKNING:

Duvorna plockas för hand och pressas därefter sakta. Juicen från den sista pressningen används inte i vinet. Endast naturlig jäst används vid jäsningen. Vinet ligger på ekfat under 12 månader där 25% av faten är ny fransk ek.

PASSAR TILL :

Piggvar med beurre blanc eller helstek kyckling med örter och citron.

DRYCKESFÖNSTER:

Dricks bäst idag och de närmsta 5-8 åren.