



Joseph Drouhin

Bourgogne Chardonnay 2020

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : il est issu de Chardonnay de la Bourgogne viticole toute entière. C'est souvent par ce Bourgogne générique que commence l'initiation aux grands vins blancs de la région. Il apporte à l'amateur le plaisir simple d'un Bourgogne classique.

Histoire & tradition : La Maison Joseph Drouhin sélectionne ces cuvées avec rigueur et passion depuis quatre générations.

Le sol : argilo-calcaire.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : 61hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

Approvisionnement : achat de raisins et de vins auprès de fournisseurs partenaires.

Pressurage pneumatique très lent, pour respecter le fruit.

Débourbage.

Elevage

En cuve durant 7 à 8 mois, et une partie issue des meilleures provenances en fûts de 1 à 2 ans d'âge.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Un vin fruité, plein de vie. C'est un Bourgogne classique, qui permet souvent de se familiariser avec les vins de la région. La couleur est jaune d'or à reflets verts. Les arômes rappellent le raisin frais et l'amande verte. La texture est élégante".

Millésime

Les blancs 2020 sont fruités avec de très belles acidités et offrent une grande complexité aromatique. Malgré la chaleur de l'été, ils sont empreints de fraîcheur et sont équilibrés.

Les premiers crus et grands crus poursuivent leur élevage sur lies, ils prennent leur temps mais gagnent indéniablement en ampleur, richesse et complexité aromatique.

Nous les accompagnons avec douceur dans ce long processus.

Service

Température : 12/13°C

Consommation : 1 à 3 ans.



LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage



Joseph Drouhin

Bourgogne Chardonnay 2020

familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.