



Joseph Drouhin

Mâcon-Lugny 2020

Cépage : Chardonnay

Vignoble

Le site : un vaste terroir au sud de la Bourgogne, proche de Pouilly-Fuissé. L'étendue du vignoble permet d'offrir une large palette de vins aux caractéristiques différentes.

Le sol : argile et calcaire de l'ère jurassique constituent un terrain très favorable au chardonnay.

Viticulture

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

Rendements : volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs suivis et réguliers (contrats pluriannuels).

Vinification

Pressurage : très lent, pour respecter le fruit. Les jus de dernière presse ne sont pas retenus.

Ni levurage ni enzymage.

Elevage

En cuve inox durant 6 à 8 mois.

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

"La robe est limpide et brillante. Le nez est floral et fruité. En bouche, l'attaque est franche, comme si l'on mordait à pleines dents dans le raisin. Une agréable fraîcheur, de la légèreté. La finale est agréable".

Millésime

Les vins de 2020 présentent une couleur or assez intense avec une jolie brillance. Les nez sont aromatiques, mêlant à la fois les fleurs blanches et les fruits comme la pêche. Cette séduction olfactive se retrouve en bouche avec des vins amples mais aussi une jolie structure; cette gourmandise les rend très agréables dans leur jeunesse.

Service

Température : 12/13°C.

Consommation : 1 à 3 ans.

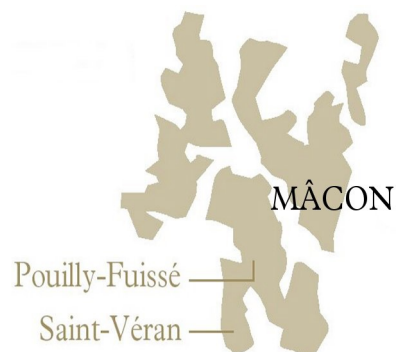
LA MAISON JOSEPH DROUHIN

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 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





Joseph Drouhin

Mâcon-Lugny 2020

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.