

Côte de Beaune 2018

Produtor: Joseph Drouhin

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Tinto

Safra: 2018

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Elaborado com uvas de um vinhedo único de pouco mais de 2 hectares, cultivados de maneira biodinâmica, o Côte de Beaune de Joseph Drouhin costuma ser comparado a um Premier Cru por sua enorme qualidade. Incrivelmente elegante, mostra aromas de frutas silvestres e taninos sedosos no palato.

Joseph Drouhin

UVAS:

Pinot Noir (100%)

VINHEDOS:

Vinhedos selecionados na região de Beaune.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação e maceração em tanques abertos por um período de 14 a 18 dias. Remoagem.

MATURAÇÃO:

Maturado 12 meses em barricas de carvalho.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes Leves e pato.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Wine Spectator 90 PTS / 2018

