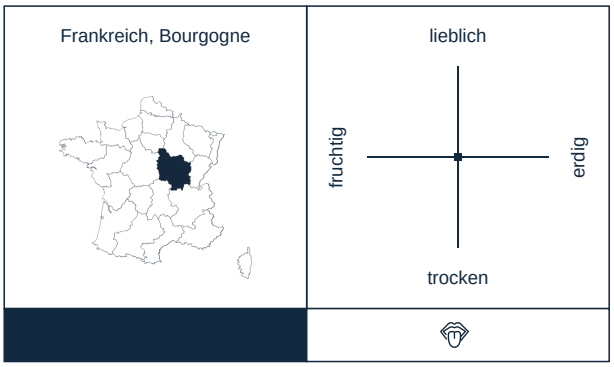
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2017



Das Bouquet von roten und schwarzen Früchten (z.B. Heidelbeeren, Cassis, schwarze Kirschen), Süssholz, Unterholz und feinen Kräutern präsentiert sich nuanciert und vielgliedrig. Ist es die Harmonie, die Finesse, die Vielfalt an nuancierten Charaktereigenschaften oder sind es die gradlinige, filigrane Struktur oder die Feinheit und die Eleganz, die Grazie einer grossen Persönlichkeit, die die Einzigartigkeit dieses Weins ausmachen? Der sehr warme Jahrgang prägt; die Gerbstoffe sind reif, rund und samtig, die Fruchtsäure ist etwas tiefer als sonst, setzt sich jedoch im Finale durch, was diesem Gewächs seine grosse Klasse verleiht. Die Grand Cru-Lage Clos de la Roche hat - wie der Name schon verrät - ein grosses Potenzial, das Joseph Drouhin mit viel Feingefühl zu interpretieren weiss. <Une grande sensation dharmonie>, schwärmt Véronique Boss-Drouhin.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während 14 - 18 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

frisch vegetativ, Kirsche, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Süssholz, Waldboden

Käse, Fleischpastete, Fleischterrine, Kaninchen, Poularde de Bresse

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

