

Chablis Premier Cru Vosgros



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2016

Domein: Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

Oppervlakte: 25ha waarvan 0,5850ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem:

Fossielrijke ondergrond bestaande uit klei en kalk, bovenste laag hoofdzakelijk uit kalk.

Gemiddelde leeftijd

van de beplanting: 40 jaar

Vinificatie:

Pneumatische persing van de druiven. Enzymatische débouillage gedurende 12 à 24 uur. Fermentatie deels op inox vaten en deels op houten vaten. Malolactische fermentatie.

Rijping:

8 à 10 maanden, gedeeltelijk op eiken vaten in eigen kelder.

Alcoholgehalte:

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Chablis Premier Cru Vosgros



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2016

Domaine: Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

Superficie: 25ha dont 0,5850ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: argilo-calcaire, fossiles

Âge Moyen des vignes: 40 ans

Vinification:

Pressurage pneumatique. Débourbage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique.

Elevage: 8 à 10 mois

Taux d'alcool:

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12

Chablis Premier Cru Vosgros



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: Domaine JP & B. Droin

De familie Droin, één van de oudste in Chablis, verbouwt al 5 eeuwen lang wijn. Sedert 1620 hebben 14 generaties lang dit topdomein met zijn 25ha wijngaarden de *savoir-faire* van vader op zoon overgedragen. Nu zijn het Jean-Paul en zijn jongste zoon Benoit die er met heel veel zorg en passie wijn maken. Benoit bestudeerde 5 jaar lang de studie van het wijnbouwen in Beaune en behaalde het "Diplôme National d'Oenologue".

Oppervlakte: 25ha waarvan 0,5850ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem:

Fossielrijke ondergrond bestaande uit klei en kalk, bovenste laag hoofdzakelijk uit kalk.

Gemiddelde leeftijd

van de beplanting: 40 jaar

Vinificatie:

Pneumatische persing van de druiven. Enzymatische débourage gedurende 12 à 24 uur. Fermentatie deels op inox vaten en deels op houten vaten. Malolactische fermentatie.

Rijping:

8 à 10 maanden, gedeeltelijk op eiken vaten in eigen kelder.

Alcoholgehalte:

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Chablis Premier Cru Vosgros



AOC CHABLIS 1ER CRU BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: Domaine JP & B. Droin

La famille Droin est parmi les plus anciennes de Chablis . Ses membres y exploitent la vigne depuis près de 5 siècles. Depuis 1620, quatorze générations de vignerons se transmettent leur savoir-faire de père en fils. En 1965, Jean-Paul rejoint le domaine familial et apprend le métier de vigneron avec son père. Depuis 1999, leur fils cadet, Benoît, est arrivé au domaine après 5 années d'études viticoles à Beaune et un Diplôme National d'œnologie à l'université de Dijon. Cette belle maison propose une palette complète de Premier Crus et Grand Crus.

Superficie: 25ha dont 0,5850ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: argilo-calcaire, fossiles

Âge Moyen des vignes: 40 ans

Vinification:

Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique.

Elevage: 8 à 10 mois

Taux d'alcool:

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12