

Joseph Drouhin

H.J. Hansen Vin & Børkop Vandmølle  
har fornøjelsen at indbyde til

# WINEMAKERS DINNER

En aften med god gastronomi og dejlige vine fra Joseph Drouhin  
på Børkop Vandmølle, Vandmøllevej 4b, 7080 Børkop

**TORSDAG DEN 7. OKTOBER KL. 18.30**

**BOURGOGNE**  
én af Joseph Drouhin's  
specialiteter...



## Joseph Drouhin

Det er med stor glæde at vi denne aften kan byde velkommen til en skøn aften med fantastiske vine fra Joseph Drouhin. Vi får besøg af Jolana Barbe Novotna fra Joseph Drouhin, der vil fortælle om huset og alle de spændende vine, vi skal smage i løbet af aftenen.

Maison Joseph Drouhin har, siden huset blev grundlagt i 1880, været en af forkæmperne for de autentiske Bourgogne-vine. For som familien bag Maison Joseph Drouhin også selv siger:

"Der skal være en naturlig sammenhæng mellem jordens terroir og det, som vinen udtrykker". Derfor er man hos Drouhin meget bevidst om at tage vare på det miljø, der omgiver vinstokkene. Man undgår helst at sprøjte mere end højst nødvendigt, men foretrækker at luge mellem stokkene. Der anvendes i høj grad organisk gødning til at nære og biologiske midler til at forsvare vinstokkene med.

Fremtiden er hele tiden i fokus ud fra familiens overbevisende filosofi om at der også skal være noget til næste generation. Faktisk er man allerede på nuværende tidspunkt så langt i processen, at husets Chablis-vine udelukkende dyrkes på økologisk vis, så det nu kun er i Bourgogne, man stadig må hjælpes lidt på vej af nutidens hjælpemidler.

## TILMELDING OG BETALING DIREKTE TIL: BØRKOP VANDMØLLE

Vandmøllevej 4b • 7080 Børkop  
Tlf. 75 86 87 88 • info@borkopmolle.dk



## VELKOMST

2019 Chablis Vaudon, AOP, Joseph Drouhin

## VINSMAGNING

med Jolana Barbe Novotna fra Joseph Drouhin

2018 Puligny-Montrachet, AOP

2017 Gevrey-Chambertin, AOP - Magnum

2017 Beaune Rouge, Premier Cru, Clos des Mouches

## FORRET

Ristet pighvar - avokado - Spinatfløde

2018 Rully Blanc, AOP

## MELLEMRET

Fassert Poussin - confit af lår - morkler - perleløg

2020 Fleurie Hospices de Belleville, Cru Beaujolais

## HOVEDRET

Kalv - røget brissel - pommes rosti - rødfrugter - Bourgogne sauce

2017 Santenay Beaurepaire, Premier Cru

2017 Chambolle-Musigny, Premier Cru

## OSTE

2019 Meursault, AOP

Kaffe & sødt

**Pris Winemakers Dinner**  
**PR. PERSON KUN 895,-**



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**H.J. HANSEN VIN A/S**

SINCE 1829