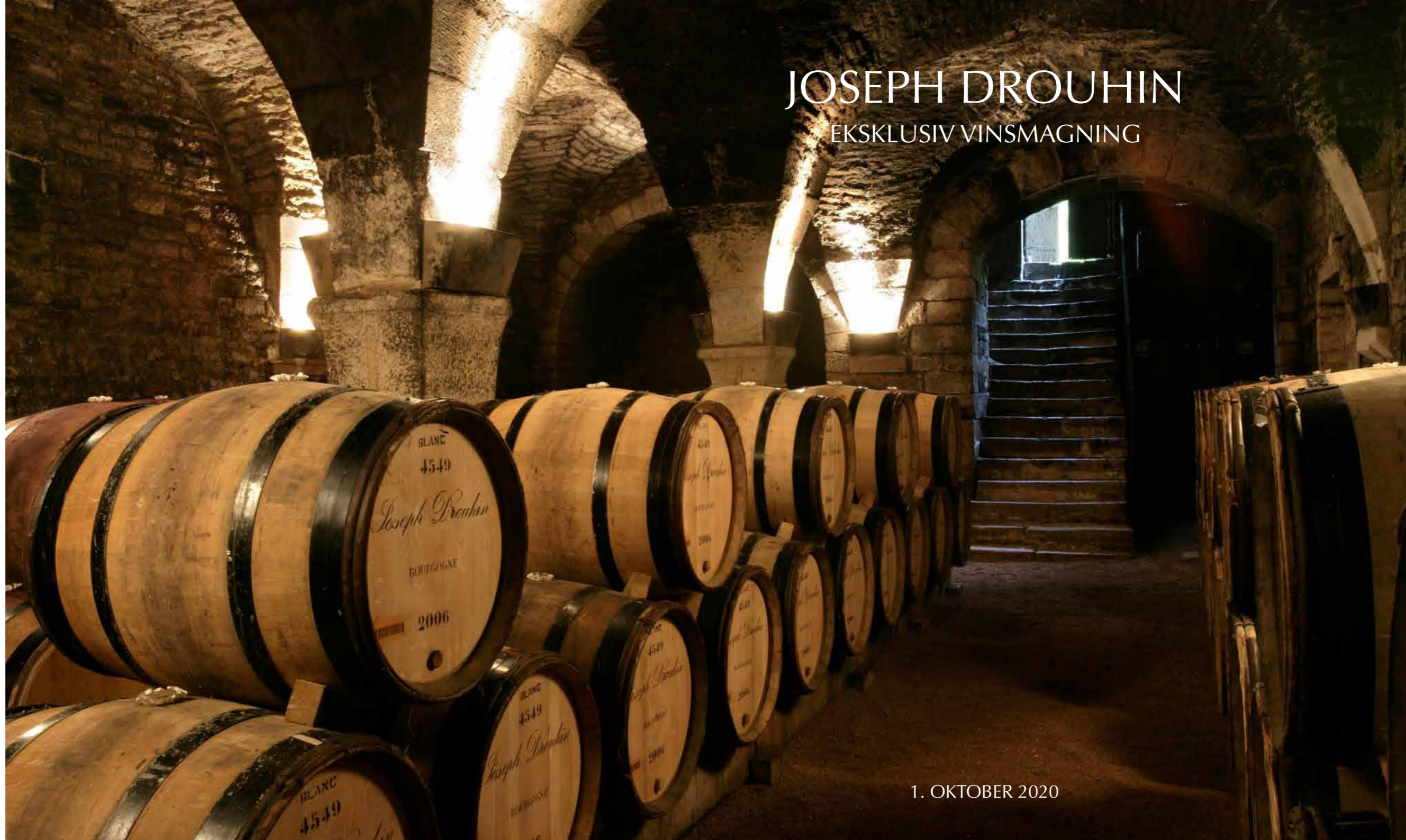




JOSEPH DROUHIN

EKSKLUSIV VINSMAGNING



1. OKTOBER 2020

PROGRAM DEN 1. OKTOBER 2020

Tid (lokal tid) Aktivitet

Kl. 06.40	Check in North Flying Lounge. Vi mødes i North Flying's Terminal Aalborg.	Aalborg gæster
Kl. 07.00	Afgang Aalborg Lufthavn til Roskilde Lufthavn.	Aalborg gæster
Kl. 07.45	Ankomst Roskilde Lufthavn.	Aalborg gæster
Kl. 08.00	Check in. Vi mødes alle i Roskilde Lufthavns VIP Lounge. Velkommen ved Morten Bay, HJ Hansen Vin A/S.	Sjælland gæster Alle gæster
Kl. 08.45	Afgang til Dijon. Brunch ombord.	
Kl. 11.15	Ankomst Dijon.	
Kl. 11.30	Transfer til Joseph Drouhin.	
Kl. 12.00	Rundvisning i vinhuset Joseph Drouhin og vinkælderen – 1.2 KM 20 meter under jorden. Herefter test smagning på Joseph Drouhin udsøgte vine.	
Kl. 14.00	Eksklusiv frokost på Vinhuset, hvor der serveres udsøgte lokale egnsretter med vine fra Joseph Drouhin.	
Kl. 16.00	Mulighed for spørgsmål og indkøb af Husets specialiteter.	
Kl. 17.00	Transfer til Dijon Lufthavn.	
Kl. 18.00	Ankomst til Dijon Lufthavn	
Kl. 18.15	Afgang til Roskilde/Aalborg. Der serveres en let anretning og champagne i flyet på hjemturen.	
Kl. 20.45	Ankomst til Roskilde. Tak for idag til Sjællandske gæster.	
Kl. 21.15	Afgang Aalborg	
Kl. 22.00	Ankomst Aalborg. Tak for idag til jyske gæster.	

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.

Maison Joseph Drouhin er ikke kun vinproducent men også négociant, hvilket betyder, at man opkøber druer fra nøje udvalgte vinbønder for selv at vinificere den pågældende vin, så den kan leve op til den høje standard, huset forlanger. Hovedsædet, der er beliggende i Beaunes gamle bydel, har lange dybe gange og kældre, der som et underjordisk edderkoppespind ligger under gader og stræder. Det er i disse underjordiske kældre, at alle vinene lagres, før de frigives til glæde for de mange elskere af klassisk Bourgogne.



Pris kr. 9.995,- pr. person

HUSK at medbringe pas.

Kopi af pas fremsendes som et opslag med billede og pasnummer til info@northflying.com,
senest 2 dage før afgang.

Vi ønsker jer alle en rigtig dejlig dag!

Der tages forbehold for ændringer i programmet.

