

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

BOURGOGNE ROUGE ENTRECŒUR 2012



APPELLATION

Bourgogne Rouge "Entrecœur"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Pommard

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Bas de coteaux

Age : 35 ans

Sol : Argilo calcaire

Plantation : 10.000 pieds/ha en taille Guyot

Rendement : 45 hl/ha

Cépage : Pinot Noir 100%

Vendanges : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg, puis tri rigoureux

VINIFICATION

50% de vendanges entières et 50% égrappées. Pre-fermentation à froid 4 ou 5 jours puis départ en fermentation alcoolique sous l'influence de levures naturelles pendant 10 jours avec contrôle de température. Pressurage et mise en fût de chêne français pendant 15 à 18 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Au nez l'Entrecœur associe sans fausse notes des fruits rouge et noirs. En bouche il apparaît solide mais sans dureté, frais et fringant.

