

DOMAINE BOHRMANN  
MEURSAULT - FRANCE

GEVREY CHAMBERTIN 2011



**APPELLATION**

Gevrey Chambertin

---

**ORIGINE**

Bourgogne, Côte de Nuits, Gevrey Chambertin Village

---

**CARACTERISTIQUE VIGNE**

Situation : Bas de coteaux

Age : 20 ans

Sol : Argilo calcaire à dominance argile

Plantation : 10.000pieds/ha en taille Guyot

Rendement : 45 hl/ha

Cépage : Pinot Noir 100%

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

---

**VINIFICATION**

80% de vendanges entières et 20% 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, dont  
50% de fûts neufs.

---

**NOTES DE DEGUSTATION**

Un nez qui révèle des notes de cerises et de cassis agrémenté de  
notes épicées. La bouche dégage une très belle harmonie conjuguant  
souplesse, puissance et densité, le tous soutenue par des tanins soyeux.

