

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

GEVREY CHAMBERTIN



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.

