

DOMAINE BOHRMANN
MEURSAULT - FRANCE
MEURSAULT CLOS DU CROMIN



APPELLATION

Meursault "Clos du Cromin"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Meursault village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Mi-coteau

Age : 70 ans

Sol : Argilo-calcaire

Plantation : 10.000 pieds par ha, taille Guyot

Rendement : 40 hl/ha

Cépage : Chardonnay 100%

Vendanges : Parcelle toujours très précoce avec belle maturité.
Vendanges manuelles en caisses de 30 kg.

VINIFICATION

Pressoir pneumatique à basse pression et programme long. Fermentation alcoolique avec levures et environnement bactérien naturels. Elevage en fût de chêne français et autrichien de 228 et 500 litres (pour optimiser la fraîcheur et l'expression minérale du vin). Environ 15% à 20% de fûts neufs. Après 12 mois d'élevage, filtration légère puis mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes d'acacia et de coing compose une nez expressive, le palet se montre d'abord suave et gras, voir un peu confituré, relancé par une finale vive et équilibrée.

Notre clos du Cromin n'est pas officiellement un premier cru dans l'appellation Meursault, mais il l'est dans notre cœur, c'est pour cette raison que nous avons choisi de le choyer avec un emballage en papier de soie et des bouteilles numérotées.

