

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

MEURSAULT LES DUROTS



APPELLATION

Meursault "les Durots"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Meursault Village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Bas de coteau

Age : 45 ans

Sol : Argilo calcaire à dominance argile

Plantation : Traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Cépage : Chardonnay 100%

Vendanges : Traditionnellement à la mi-septembre selon le millésime.
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% de fûts neufs. Après 12 mois d'élevage, filtration légère puis mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin pourrait s'appeler Paradoxe, car née sur des terres argileuses il se montre frais, vif avec souvent des notes de pierre à fusil.

