DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

MEURSAULT MEIX CHAVAUX



APPELLATION

Meursault "Meix Chavaux"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Meursault Village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Mi-coteau Age : 40 à 45 ans Sol : Argilo calcaire

Plantation: 10.000 pieds par hectare, taille guyot

Rendement : 48 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). Maximum 15% de fûts neufs. Après 12 mois d'élevage, filtration légère puis mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez fin aux arômes de fleurs blanches. Le Palet est élégant, croquant et frais, la final est dynamisée par une belle minéralité.

