

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

MEURSAULT VIREUILS 2011



APPELLATION

Meursault "Vireuils"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Meursault Village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Sur le coteau à 400 mètres d'altitude

Age : 45 ans

Sol : Argilo calcaire avec un sol très peu profond et une roche mère en calcaire pur.

Plantation : 10.000 pieds par hectare, taille guyot

Rendement : 45 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 d'agrumes, de girofle et des fleurs blanches. C'est un Meursault franc et tonique, voir fougueux dominé par des notes minérales et une saveur acidulée de zeste de citron.

