

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

MONTHÉLIE LES JOUERRES



APPELLATION

Monthélie "les Jouerres"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Monthélie Village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Mi-coteaux

Age : 60 ans

Sol : Argilo calcaire

Plantation : 10.000 pieds/ha

Rendement : 25 hl/ha

Cépage : Pinot Noir 100%

Vendanges : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg, puis tri rigoureux

VINIFICATION

50% de vendanges entières et 50% 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 30% de fûts neufs.

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez offre une belle intensité au tour de la framboise et du pruneau.

En bouche on retrouve se caractère bien fruité, associé à des tanins consistants mais sans dureté.

