

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU EN REMILLY



APPELLATION

Saint-Aubin 1^{er} Cru "En Remilly"

ORIGINE

Bourgogne

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : Mi-coteau

Age : 20 ans

Sol : Argilo calcaire

Plantation : 10.000 pied/ ha en 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). Environ 15% de fûts neufs. Après 12 mois d'élevage, filtration légère puis mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Issu d'un plateau calcaire, voisin du Montrachet, notre Saint-Aubin en Remilly se caractérise par un nez complexe de fleurs blanches, de poires et de agrumes. L'attaque en bouche est fraîche et souple, puis se révèle nerveuse et minérale.

