

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

SAINT-ROMAIN CLOS SOUS DE CHÂTEAU MONOPOLE



APPELLATION

Saint- Romain "Clos sous le Château" Monopole

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Saint-Romain Village

CARACTERISTIQUE VIGNE

Situation : 400 mètres d'altitude, exposition sud-sud-est, implantée dans un clos de 1 ha

Age : 45 ans en moyenne avec une partie de vieille vigne de 65 ans

Sol : argilo calcaire avec des cailloux blancs, qui à la fois donnent son côté minéral et provoquent une réflexion solaire qui favorise une maturation optimale

Plantation : Traditionnelle

Rendement : 50 hl/ha en année classique

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

D'un jaune pâle aux reflets verts, le St Romain exprime sa minéralité qui lui donne son côté rectiligne. Notes d'agrumes (mandarine, citron) il est en bouche très expressif, mélange de suavité et fraîcheur.

