

DOMAINE BOHRMANN

MEURSAULT - FRANCE

POMMARD 1^{ER} CRU LA CHANIÈRE



APPELLATION

Pommard 1^{er} cru "la Chanière"

ORIGINE

Bourgogne, Côte de Beaune, Pommard 1er Cru

CARACTERISTIQUE VIGNE

Age : 15 ans

Conduite de la vigne : La topographie ne permettant pas le travail mécanique, tous les travaux sont réalisés manuellement et le travail de sol est effectué à l'aide de Jasmine, notre cheval de trait.

Rendement : 40 hl/ha

Cépage : Pinot Noir 100%

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

VINIFICATION

80% de vendanges entières et 20% égrappées. Pre-fermentation à froid 4 ou 5 jours puis départ en fermentation alcoolique sous l'influence de levures naturelles pendant 13 à 15 jours avec contrôle de température. Pressurage et mise en fût de chêne français pendant 15 à 18 mois, dont 50% de fût neufs.

NOTES DE DEGUSTATION

Une jolie robe grenat, des parfums de cerise noires, associés à des parfums de vanille légués par un séjour au fûts de chêne.

La bouche se révèle ample et dense soutenue par des tanins racés, aux grains fins, qui offre des belles perspectives de garde.

