**FICHE TECHNIQUE**

Version 02/11/2026 03:34

**DOM. BOHRMANN (BEAUNE)**

# Bohrmann, Les Belles Gouttes 1.500L



| | |
|---|---|
| Référence | **2507231905** |
| EAN | **2507231905** |

**Découvrez cet article sur notre boutique en ligne**

### Domaine Bohrmann

Domaine Bohrmann in Meursault vindt zijn oorsprong bij Dieter Bohrmann, een Belgische ondernemer en gepassioneerd wijnliefhebber die als pionier de basis legde voor het wijnverhaal van de familie. In 1991 zette hij de stap naar de professionele wijnbouw met de aankoop van Quinta do Passadouro in de Portugese Dourovallei, waarna ook projecten in de Moezel en Bourgogne volgden. Zijn dochters Sofie en Ans groeiden op met die passie, volgden een wijnopleiding in Beaune en bouwden vanaf 1998 het Franse luik van het familiebedrijf verder uit. Sofie vestigde zich in Bourgogne en ontwikkelde Domaine Bohrmann vanuit Meursault verder. Vandaag omvat het domein ongeveer twaalf hectare wijngaarden, verspreid over verschillende gerenommeerde appellaties. Chardonnay en Pinot Noir staan centraal, met veel aandacht voor afzonderlijke percelen, beperkte rendementen en een nauwkeurige vinificatie en opvoeding.

### Les Belles Gouttes

Les Belles Gouttes is een **100% Chardonnay** uit de Bourgogne en toont de verfijnde, precieze stijl die Domaine Bohrmann voor zijn witte wijnen nastreeft. In de neus opent de wijn met aroma's van rijpe appel, peer en witte perzik, gevolgd door citrus, witte bloemen en subtiele toetsen van amandel en hazelnoot. De opvoeding geeft hem extra volume en een zachte, romige textuur, terwijl frisse zuren voor spanning en evenwicht zorgen. In de mond is hij sappig en gelaagd, met rijp wit en geel fruit, een fijne kruidigheid en een subtiele minerale toets. De houtinvloed blijft mooi verweven met het fruit en ondersteunt de structuur van de wijn. De afdronk is lang, fris en harmonieus, met een elegante combinatie van fruit, fijne kruidigheid en een licht zilte toets. Een gastronomische Chardonnay die uitstekend combineert met gegrilde of gebakken vis, coquilles, gevogelte, kalfsvlees, zachte kazen en gerechten met een romige saus.

## CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---|---|
| Type | **Vin** |
| Couleur | **Blanc** |
| Producteur | **Dom. Bohrmann** |
| Pays | **France** |
| Région | **Bourgogne** |
| Appellation | **AOP Bourgogne** |

| | |
|---|---|
| Cépage(s) | **chardonnay** |
| Viticulture | **Biologique** |
| Contenu (L) | **1,500** |
| Potentiel de garde | **5-10 Ans** |
| Mets | **Poisson, Viande blanche, Volaille** |