



Domaine Jean Fournier

VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE - CÔTE D'OR, FRANCE

BOURGOGNE

CÔTE D'OR



Issu majoritairement de parcelles de l'AOC Marsannay, notre Bourgogne Rouge possède dès la naissance un potentiel conséquent !

- **Superficie** : Sélection sur 1,2 hectares et environ 2 hectares de jeunes vignes.
- **Production moyenne** : 20 000 bouteilles.
- **Climats** : Cuvée ronde, issue de l'assemblage de plusieurs parcelles (« Les Lavaux », « Les Longues Pièces », « Les Platières ») de l'aire d'appellation Marsannay Rosé, complétées par de jeunes vignes de moins de 10 ans de l'AOC Marsannay (« Le Chapitre », « Les Longeroies », « Les Auvonnes »,...).
- **Terroirs** : En majorité des Marnes de Bresse et des cailloutis de Cônes.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1960 et 2018.
- **Culture** : Agriculture Biologique.
Travail du sol par labours, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri sévère en cuverie.
- **Vinification et élevage** : Encuvage avec 25% de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
Élevage en fûts (pièces de 228 litres, demi-muids...) de 3 à 8 vins, pendant 12 mois, puis 4 mois en cuves inox.

Typicité : Alliant la gourmandise d'une vinification à cœur, et le gras de son terroir d'origine marneuse, c'est un vin qui reste gourmand et fruité, tout en conservant la profondeur typique des vins du Domaine.

Domaine Jean Fournier

29 rue du château - 21160 MARSANNAY-LA-CÔTE - FRANCE Tél : + 33 (0)3 80 52 24 38

Mail : contact@domaine-fournier.com www.domaine-fournier.com