



Domaine Jean Fournier

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

# MARSANNAY

## CLOS DU ROY



- **Superficie** : Sélection de raisins sur 0,5 hectare.
- **Production moyenne** : 3 000 bouteilles.
- **Climat** : Lieu-dit « Clos du Roy ».
- **Terroir** : Argilo-calcaire, rouge, avec des cailloux calcaires, peu profond, principalement composé de grèses litées, un type de terroir très rare en Bourgogne. En sous-sol, on trouve des sables colluvionnaires du Pliocène.
- **Cépage** : 100% Chardonnay, plantés entre 1970 et 2015. Une parcelle est plantée en haute densité à 20 000 pieds/hectare.
- **Culture** : Agriculture Biologique.  
Travail du sol par labours et griffages, puis enherbement spontané au cours de l'été.
- **Vendange** : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri en cuverie.
- **Vinification et élevage** : Les raisins sont foulés, puis longuement pressurés (de 3 à 5 h) et sans intrant (ni soufre, ni enzyme, ni levure). Les jus sont légèrement débourbés à froid pendant 12 à 24h, puis fermentent sous l'action des levures indigènes en tonneaux.  
Élevage en fûts de 600 litres (demi-muids, avec 10% de bois neuf), sans batonnage, pendant 12 mois, puis 4 à 6 mois en cuve inox.

**Typicité** : Un fruité abricot, passion témoigne d'un climat précoce et assez chaud. Il est contrebalancé par le caractère froid des calcaires qui tendent le vin sur une minéralisé saline. C'est un vin très racé et prometteur qui ne craindra pas de rester une bonne dizaine d'années en cave pour exprimer tout son potentiel.

**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](mailto:contact@domaine-fournier.com) [www.domaine-fournier.com](http://www.domaine-fournier.com)