



Domaine Jean Fournier

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

# MARSANNAY

CUVÉE SAINT URBAIN



- **Superficie** : 2,3 hectares.
- **Production moyenne** : 13 000 bouteilles.
- **Climats** : Cuvée ronde, issue de l'assemblage de plusieurs parcelles : « Es Chezots », « Champ Forey », « Plante-Pitois ».
- **Terroirs** : Au pied des coteaux, majoritairement sur des sols de cailloutis d'éboulis.
- **Cépage** : 80% Chardonnay Blanc, 8% Chardonnay Rose, 8% Pinot Blanc, 4% Pinot Beurot.
- **Culture** : Agriculture Biologique.  
Travail du sol par labours, et griffages.
- **Vendange** : Manuelle en petites caisses de 15 kg, avec tri sévère 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 débouffés 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** : Le Chardonnay Rose est une mutation naturelle du Chardonnay Blanc. Il présente une jolie peau colorée qui confère au vin une amertume soyeuse presque tannique.

**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)