



Domaine Jean Fournier

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

MARSANNAY

ROSÉ



- **Superficie** : Sélection de raisins sur 0,3 hectare.
- **Production moyenne** : 2 000 bouteilles.
- **Climats** : Cuvée ronde, issue de l'assemblage de deux parcelles « Les Platières » et « Lavaux ».
- **Terroirs** : Majorité de Marnes de Bresse. Le coteau exposé Nord-Est est composé de marnes à Ostrea Acuminata.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1970 et 2000.
- **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** : Les raisins sont éraflés, puis macèrent durant une nuit, avant d'être pressés sans intrant (ni soufre, ni enzyme). Les jus sont légèrement débourbés à froid, puis fermentent sous l'action des levures indigènes en tonneaux. Élevage en fûts de 600 litres (demi-muids, sans bois neuf) pendant 12 mois, puis 5 mois en cuve inox.

« C'est peut-être le vin qui a sauvé mon Appellation et le vignoble de mon village d'un des plus grands fléaux : l'urbanisation ! Créé après la première guerre mondiale par Joseph Clair, il connut un franc succès, cela permit de replanter notre finage en Pinot Noir. Les modes changent... et nous ne produisons plus qu'une toute petite quantité de ce vin. »

Laurent Fournier

Typicité : Cette cuvée, le Domaine y est attaché. Nous ne cherchons pas à produire un rosé vite vinifié, vite élevé, vite bu, et... vite oublié ! Il est au contraire un rosé vineux, minéral, qui raconte son terroir d'origine, c'est un rosé de gastronomie. Une ambition ? Lui redonner toutes ses lettres de noblesses, car le rosé est un vrai vin !

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