



Domaine Jean Fournier

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

GEVREY-CHAMBERTIN



Issue du secteur Sud de l'Appellation Gevrey-Chambertin, cette cuvée privilégie l'élégance.

- **Superficie** : Cuvée issue de deux parcelles du Domaine sur 0,55 hectare.
- **Production moyenne** : 3 000 bouteilles.
- **Climats** : Les parcelles se situent au Sud de Gevrey-Chambertin ; le « Creux Brouillard », et le « Clos Prieur ».
- **Terroirs** : Le « Creux Brouillard » sur le cône alluvionnaire de la Combe Lavaux, et le « Clos Prieur » en début de coteau sur des calcaires à entroques.
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1973 et 1986.
- **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 50 % de raisins entiers, pigeages et remontages modérés. Fermentation spontanée en levures indigènes.
Élevage en tonneaux de 600 et 228 litres (environ 25 % de bois neuf) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite assemblés pour être de nouveau entonnés et vieillis 6 mois en demi-muids.

Typicité : Avec sa robe pourpre, c'est une cuvée avec beaucoup d'énergie, de fruits mûrs (framboise, cerise). Une légère oxydation apportée par l'élevage sous bois apporte rondeur et équilibre à ce vin aux tanins soyeux.

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