Domaine Jean Fournier
VIGNERON À MARSANNAY LA CÔTE . CÔTE D'OR . FRANCE

ALOXE CORTON

- **Superficie** : Cuvée issue de trois parcelles sur 0,4 ha hectare.
- **Production moyenne** : 2 200 bouteilles.
- **Climats** : Les parcelles sont situées dans les terroirs « Les Combes », « Les Cras » et « Les Crapousuets ».
- **Terroirs** : Marnes du Lias à plat pour « Les Cras », Marnes de Bresse en pied de coteau pour « Les Crapousuets », et cailloutis d'éboulis en léger coteau en face des « Corton » pour « Les Combes ».
- **Cépage** : 100% Pinot Noir, plantés entre 1960 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 : Synthétisant les différents secteurs de l'Appellation, notre Aloxe-Corton est une interprétation de la finesse de la Côte de Beaune, par un vigneron de la Côte de Nuits !
Plein, fruité, sans agressivité, avec une touche florale assez aérienne, cette bouteille révèle une dimension minérale surprenante après quelques années de vieillissement.

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