



Domaine Jean Fournier

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ EN AUVONNE VIEILLES VIGNES



- **Superficie** : Une parcelle de 0,4 hectare.
- **Production moyenne** : 2 600 bouteilles.
- **Climat** : Lieu-dit « En Auvonne », classé en AOC Marsannay Rosé.
- **Terroir** : À plat, à la convergence d'un cône alluvial, d'un ancien lit de rivière, et des Marnes de Bresse.
- **Cépage** : 100% Aligoté, plantés en 1959.
- **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 en cuverie.
- **Vinification et élevage** : La vendange est longuement pressurée (de 3 à 5 h) en raisins entiers 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, sans bois neuf) pendant 12 mois, puis 4 à 6 mois en cuve inox.

Typicité : De toutes nos cuvées parcellaires d'Aligoté, « En Auvonne » présente le caractère le plus nerveux et le plus frais. La qualité du secteur des Auvonnes (classé en AOC Marsannay) et la viticulture aux rendements modérés sur des vieilles vignes, lui confère du fond et un joli grain minéral.

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