



Domaine Jean Fournier

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ AUX BOUTIÈRES

VIEILLES VIGNES



« Les très faibles rendements de cette cuvée d'Aligotés dorés, confèrent au vin une telle densité qu'il en ressort un côté presque tannique, d'une belle amertume structurante, c'est mon petit chenin. » Laurent Fournier

- **Superficie** : Une parcelle de 0,3 hectare.
- **Production moyenne** : 1 000 bouteilles.
- **Climat** : Lieu-dit « Aux Boutières », classé en AOC Bourgogne Aligoté.
- **Terroir** :
- **Cépage** : 100% Aligoté, plantés dans les années 1920.
- **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 tonneau.
Élevage en fûts de 600 litres (sans bois neuf) pendant 12 mois, puis de 4 à 6 mois en cuve inox.

Typicité : Cet aligoté est d'une grande élégance, richesse et persistance. La finale est longue sur les fruits blancs et les prunes fraîches. Vin de gastronomie, il est taillé pour la longue garde et les plus belles assiettes !

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