



DOMAINE JEAN FOURNIER

Marsannay

Les Longeroies, Marsannay Les Longeroies, Rouge, 2018



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Léger coteau, exposé Est/Sud-Est, la partie sud du climat étant quasiment plein Sud, mais ouvert sur les sorties de 3 combes.

TERROIR

Plusieurs strates composent les Longeroies. Du haut en bas, une couche d'oolithe blanche, fine et maigre, puis une couche plus importante de Calcaire de Premeaux, plus rouge, ensuite quelques marnes, et enfin, un petit peu de cailloutis de l'Ouche.

A LA VIGNE

Plusieurs vieilles vignes -les plus vieilles des années 30-, et des plus jeunes plantées en haute densité - 12 à 20 000 pieds/ha-. Les plus vieilles vignes sont labourées au cheval -pas d'enjambeur, rognage manuel, traitement bio en chenillette pour ne pas tasser les sols-, Taille Guyot-Poussard, rognage haut, léger effeuillage...

Autres informations : Les Longeroies -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

en petite caisse de 15 kg, 24 h00 en container frigorifique, 50 % grappe entière, 18 jours de cuvaison -1 simple pigeage puis 1 simple remontage...

ELEVAGE

50 % en 1/2 muids -600 litres- et 50 % en pièces pendant 12 mois, puis assemblage, et de nouveau 6 mois en 1/2 muids.

DÉGUSTATION & SERVICE

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

FOURNIER JEAN EARL
29 rue du château, 21160 MARSANNAY-LA-COTE


VINS DE
BOURGOGNE