

# INFO

Vinens Navn: Marsannay Clos du Roy

Producent: Domaine Jean Fournier

Område/Land: Marsannay/Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Økologisk dyrkede druer fra 4 små parceller på i alt 2,3 ha, med 15-50 år gamle vinstokke. Der høstes manuelt i 8 kilos kasser, hele klaser, kold maceration i 6 dage, gæring ca. 3 uger, lagring i 12 mdr. på 300 og 600 liters egefade, heraf 45% ny eg og 5 mdr. på stål inden flaskning.

Jordbundsforhold: Løs kalksten og skifer.

Ha. udbytte: 35-40hl pr. ha

Alkohol: 13,5

Producentens web:

Yderligere information:

Domaine Jean Fournier er under ledelse af Laurent Fournier. Til trods for sin unge alder har han allerede meget erfaring som vinmager. Han er uddannet i Beaune og har fået en del af sin praktiske erfaring i Pomerol, hvor han var tilknyttet Château La Fleur-Pétrus.

I 2011 fik Laurent Fournier tildelt den prestigefyldte "Trophée des Jeunes Talents", en anerkendelse, som går til den bedste unge vinbonde i henholdsvis Côte de Nuits, Côte de Beaune og Côte Chalonnaise.

Domænet består af 18 ha vinmarker, hvoraf størstedelen ligger i Marsannay og giver primært rødvine, men også hvidvine og rosé. Derudover ejer Domaine Fournier marker i Gevrey-Chambertin, Fixin og Côtes de Nuits Villages. Markerne er dyrket økologisk siden starten af 2000'erne, og domænet blev certificeret i 2011.

Den høje kvalitet i Domaine Jean Fourniers vine skyldes nogle rigtig gode terroirs, vinstokke med en høj alder og ikke mindst et meget dedikeret arbejde fra vinbondens side.

