



*Domaine*

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

## Bourgogne *Pinot Noir - Vieilles vignes*

Les parcelles sont situées sur les abords de Santenay.  
Ce vin est issu d'un assemblage de vignes plantées dans les années 1940 et 1970, sur différents types de sols plus ou moins profonds.  
Vignes taillées en cordon de Royat. Le mode de culture est raisonné.

---

La vendange est manuelle. Les raisins réceptionnés en cuverie sont triés puis égrappés à 100% avant d'être mis en cuve pour une macération de 15 à 20 jours. Le pressurage est pneumatique. Le vin est ensuite débourbé puis mis en fût par gravité pour l'élevage pendant 10 mois.

Le vin est ensuite assemblé en cuve pendant 1 mois avant d'être mis en bouteille au domaine.

---

Cet assemblage produit des vins fruités, gourmands avec des tanins légers.

Il sera parfait en apéritif ou pour accompagner une viande blanche grillée.

*Domaine*

JÉRÔME FORNEROT

8, rue des Lavieres - 21190 Saint-Aubin  
Tél. (+33) 681 326 432- [www.domaine-fornerot.com](http://www.domaine-fornerot.com)