

Le Chamery



Domaine

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

Maranges *Le Chamery*

Parcelle de 35 ares plantée au milieu des années 1970, sur un sol argilo marneux profond. La vigne est taillée 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.

Vin avec une belle couleur rouge profond, aux arômes de fruits rouges, et d'épices. La bouche est riche et longue avec une pointe de minéralité.

Idéal pour accompagner des Œufs en Meurette ou Cèpes au vin rouge.

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

8, rue des Lavieres - 21190 Saint-Aubin

Tél. (+33) 681 326 432- www.domaine-fornerot.com