



En Remilly

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

Saint-Aubin 1^{er} Cru

En Remilly



Ce climat se situe à l'extrémité sud de Saint-Aubin en limite de l'appellation Grand Cru « Chevalier Montrachet ». Le sol est très calcaire, la pierre y est très dure et difforme, percée par endroit et affleure la surface. La parcelle exposée sud, a été planté en 1988 sur 30 ares. Taillée en Guyot simple et Guyot Poussard. La vigne est conduite en culture raisonnée.

La vendange est manuelle. Les raisins réceptionnés en cuverie sont légèrement foulés puis pressés dans un presseur pneumatique. Le jus extrait est débourbé puis mis en fût par gravité pour fermenter directement en levures indigènes. L'élevage est entièrement en fût de chêne. 25% de bois neufs pendant 15 mois.

Le vin est ensuite assemblé en cuve pendant 3 mois avant d'être mis en bouteille au domaine.

Le « Saint-Aubin 1^{er} Cru en Remilly » a une robe jaune pâle avec un nez sur la minéralité. En bouche, le vin est riche et tendu.

Il est idéal pour accompagner les poissons nobles.

Ce vin peut se boire jeune mais il serait encore mieux apprécié dans 3 à 10 ans.

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

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