

La Chatenière



Domaine

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

Saint-Aubin 1^{er} Cru

La Chatenière

Une des plus vieilles vignes en propriété du domaine, ce climat se situe sur le coteau du hameau de Gamay exposé sud. Le sol est issu d'éboulis calcaires, mélangés à une fine terre rouge. La parcelle a été plantée sur plusieurs générations allant de début des années 1920 à 1986 sur environs 70 ares. Taillée en Guyot simple, la vigne est conduite en culture raisonnée.

La vendange est manuelle. Les raisins réceptionnés en cuverie sont légèrement foulés puis pressés dans un pressoir pneumatique. Le jus extrait est débourbé puis mis en fut par gravité pour fermenter directement en levures indigènes. L'élevage est entièrement en fut de chêne, avec 25% de bois neuf pendant 12 mois.

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

Le saint aubin 1^{er} cru « La Chatenière », a une robe brillante aux reflets dorés. Les fleurs blanches se mêlent aux arômes de noisettes et d'amandes. La bouche est riche, ample avec du gras et offre une belle finale en longueur.

Vins que l'on peut boire jeune mais encore mieux appréciés dans 4 à 10 ans.

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

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