

*Sur le Sentier du Clou*



*Domaine*

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

## Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru *Sur le Sentier du Clou*

La parcelle située entre le hameau de Gamay et Saint-Aubin, sur une exposition plein sud. Les sols sont argilo-calcaires. Le chardonnay côtoie le pinot noir sur ce climat. 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 12 mois. 15% de bois neufs  
Le vin est ensuite assemblé en cuve pendant 6 mois avant d'être mis en bouteille au domaine.

Cette parcelle produit des vins sur des notes de fruits rouges avec de beaux tanins longs.  
Ce vin accompagnera très bien des cailles farcies.

*Domaine*

JÉRÔME FORNEROT

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