

 *Beauregard*



Domaine

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

Santenay 1^{er} Cru *Beauregard*

Située entre Chassagne Montrachet et Santenay, cette parcelle de 1^{er} cru, exposée plein sud, a été plantée en pinot noir dans les années 1960.

Une fine couche de terre recouvre un lit de pierre et de roche calcaire. 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.

Tous les atouts sont réunis pour produire un grand vin aux arômes de fruits noirs, avec une bouche riche et structurée, qui accompagnera un pavé de biche et autre venaison.

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

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