



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Fixin

Rouge, 2018



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Exposés à l'est et au sud-est, les sols sont bruns calcaires assez homogènes dans les Premiers Crus, entre 350 et 380 mètres d'altitude.

TERROIR

Des nuances plus marneuses apparaissent à certains endroits.
Les autres vignes se trouvent sur le piémont, sur un ensemble calcaire et marneux.

A LA VIGNE

Vigne âgée d'environ 75 ans.
Exposée Sud Est dans un clos jouxtant les premiers Crus "Arvelets"
Sol argileux jaune et peu profond
Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-
Effeuilage manuel en juillet

Superficie du vignoble : 0.37 ha - **Age moyen des vignes:** 75 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Rendements limités -35 hl -
Vendanges manuelles en caisses percées, tri à la vigne.
Utilisation modérée de SO2 et non chaptalisé.
50 % vendanges entières.
Levures indigènes.
Cuvaision traditionnelle longue, avec 1 pigeage ou un remontage par jour.
Pas de collage, ni filtration si possible.
Mise en bouteille au domaine après 18 mois d'élevage

ELEVAGE

Élevage 16 mois en fûts dont 15 % sont neufs et 2 mois en cuve.

Teneur en alcool : 15 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe rubis intense, limpide, brillante.
Nez complexe de craie, de sous-bois, d'épices et de fruits rouges et noirs. Bouche ample, ronde, équilibrée, avec de beaux tanins souples. Jolie acidité qui permettra au vin de bien vieillir. Salinité et Sapidité participent à une dégustation ouverte et agréable de ce vin.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Fixin

Rouge, 2018



parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE ALAIN JEANNIARD
4 Rue aux Loups, 21220 MOREY-ST-DENIS
Tel. 03 80 58 53 49 - domaine.ajeanniard@wanadoo.fr
domainealainjeanniard.fr/


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.