



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Côteaux Bourguignons Rouge, 2018



VIGNES

Origine du vin : Domaine

A LA VIGNE

Vigne plantée en Gamay et Pinot Noir, âgée de 60 ans - Les Rues, Corvée de l'église, Corvée Creunilles-
Travail du sol, buttage, piochage.

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-.

Fertilisation à base de matières organiques animales

Effeillage manuel en juillet pour éviter le Botrytis

Vendanges en vert à la véraison si nécessaire

Cépages : Pinot Noir 50%, Gamay 50% - **Superficie du vignoble :** 0.56 ha - **Age moyen des vignes:** 60 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

50 % Gamay + 50 % Pinot sur les communes de Morey-St-Denis et Chambolle-Musigny

Rendements limités -35 hl -.

Vendanges manuelles en caisses percées, tri à la vigne.

Utilisation modérée de SO₂.

Vendange entièrement égrappée.

Cuvaison traditionnelle, avec 1 pigeage par jour ou un remontage, cuves couvertes.

Élevage 12 mois en fûts de 500 L -Pas de fût neufs-.

Filtration très légère.

Mise en bouteille manuellement au domaine après 18 mois d'élevage.

ELEVAGE

Élevage 12 mois en fûts de 500 L -Pas de fût neufs-.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Le coteau bourguignon présente une robe pourpre aux reflets violets

Il offre des senteurs fraîches de fruits rouges comme la fraise, la cerise, la framboise et noirs comme la mûre ou le cassis. Le pinot noir apporte finesse, complexité et richesse à ce vin charpenté.

ACCORDS METS-VINS

On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce, aux légumes vapeur. La rondeur de ses tanins pourra même accompagner des poissons.

NOTRE ENTREPRISE

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



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Côteaux Bourguignons

Rouge, 2018



: « 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.