



Il Domaine Fourrier, precedentemente conosciuto con il nome di Pernot-Fourrier ha sede nel villaggio di Gevrey-Chambertin. La storia del domaine prende avvio con Fernand Pernot che negli anni '30 del 1900 fonda una prima azienda a cui dà il suo nome. A Fernand Pernot, scapolo e senza figli, succede nel 1969 il nipote, Jean-Claude Fourrier. Dopo una serie di esperienze lavorative presso altre aziende vitivinicole, tra cui spicca quella di Henry Mayer, nel 1994, Jean-Marie Fourrier, figlio di Jean-Claude, prende in mano la gestione aziendale coadiuvato dalla sorella Isabelle e dalla moglie Vicki. L'azienda oggi consta di circa 9 ettari di vigneti ubicati a Gevrey-Chambertin, Morey-St.-Denis, Chambolle-Musigny e Vougeot. I crus più famosi del Domaine Fourrier sono Griotte Chambertin Grand Cru e Clos St. Jacques Premier Cru. Le viti hanno un'età compresa tra i 50 ed i 70 anni, frutto di selezione massale. La conduzione dei vigneti è il risultato di esperienze acquisite in campo ed è volta a tutelare la sostenibilità. Per esprimere al meglio il terroir, Jean-Marie Fourrier vinifica separatamente ogni singola vigna, non solo i Premier e i Grand Crus: il risultato di tale lavoro sono vini dal grande equilibrio, finezza, complessità ed eleganza.

Gevrey-Chambertin

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Le viti hanno un'età compresa tra i 50 ed i 70 anni, frutto di selezione massale. La conduzione dei vigneti è il risultato di esperienze acquisite in campo ed è volta a

tutelare la sostenibilità.

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente e le uve sono portate in cantina tramite ceste. L'uva viene diraspata. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente con lieviti indigeni. Il vino affina 18/20 mesi in fusti di rovere, prima di essere imbottigliato non subisce chiarifiche o filtrazioni.

Caratteristiche Lo Gevrey – Chambertin Domaine Fourrier è un vino di notevole complessità: al palato disvela note di amarena matura, una spinta minerale sottostante ed una bella struttura. Ha tannini setosi.

