

Domaine Jean Fournier Marsannay Cuvée Saint-Urbain

Вино Домен Жан Фурнье Марсанне Кюве Сент-Урбен, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи

Производитель: Domaine Jean Fournier

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Шардоне Блан, Шардоне Розе, Пино Нуар, Пино Бери

Особенность: тираж 13 000 бутылок в год

Выдержка: в 600-литровых бочках (с 10% - новые) без батоннажа в течение 12 месяцев, затем от 4 до 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: освежающий, соткан из нот персика, лимона, груши, цветов акации, трав и минералов

Вкус: освежающий, чистый, с фруктово-минеральными оттенками и утонченной кислинкой в сухом послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с мраморным окороком, белой рыбой (морской окунь, тюрбо, морской черт), моллюсками, морскими гребешками, мясом птицы

Анри Фурнье, отец Жана, был виноделом в Марсанне-ла-Кот. Как и многие в то время в винодельческой деревне, он обрабатывал небольшой участок виноградников и изготавливал собственное вино, чтобы продавать его оптовым виноторговцам. К сожалению, за день до сбора урожая 1960 года Анри Фурнье скончался и 17-летнему Жану, его матери и сестре пришлось взять управление семейным бизнесом в свои руки. Постепенно Жан начал продавать вино ресторанам: сначала в бочках, а затем и в бутылках. С годами репутация хозяйства росла и вина **Domaine Jean Fournier** стали продавать на экспорт.

Лоран Фурнье, сын Жана, присоединился к семейному бизнесу в 2001 году. Он стал инициатором перехода винодельни на органическое хозяйство, а также продвигает менее раскрученные сорта винограда, такие, как Алиготе.

