



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

## Gevrey-Chambertin - 2023 - 75 cl

Jean Fournier · Frankrijk · Bourgogne · AOC Gevrey-Chambertin

Elegant & verfijnd

*Energieke, elegante Gevrey-Chambertin Pinot Noir met rijp rood fruit.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Purperrood. Neus van rijp rood fruit zoals framboos en kers, met een fijne houttoets.	Veel energie en rijp fruit, met zijdezachte tannines. Een lichte oxidatieve toets van de vatopvoeding brengt rondheid en evenwicht.	Elegante, ronde afdrank.

Aanbevolen bij: Gebraad gevogelte Gevogelte in saus Kaas

### Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Jean Fournier
LAND	Frankrijk
STREEK	Bourgogne
APPELLATIE	AOC Gevrey-Chambertin
DRUIVENSOORT	Pinot Noir
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	14–16°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–10 jaar
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fruitig, Elegant, Verfijnd
CERTIFICERING	Duurzaam

### Stijl & vinificatie

+32 59 70 33 22

[info@wercowines.com](mailto:info@wercowines.com)

<http://www.wercowines.com>

Pagina 1 / 2

ING: BE16 3840 0805 0074

KBC: BE60 4736 1243 0170

CRELAN: BE37 1030 8725 7228



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België

BE0416608664

100% Pinot Noir uit het zuiden van Gevrey-Chambertin (Creux Brouillard en Clos Prieur). Manuele oogst, 50% hele trossen, inheemse gisten, twaalf maanden op vat van 600 en 228 liter (circa 25% nieuw) en zes maanden op demi-muids. Energiek, elegant en zijdezacht.

## Verhaal van deze wijn

---

## Domaine Jean Fournier Gevrey-Chambertin, jaargang 2023

---

Een energieke, elegante Gevrey-Chambertin van Pinot Noir met rijp rood fruit en zijdezachte tannines.

## Herkomst en terroir

De cuvée komt van twee percelen in het zuiden van Gevrey-Chambertin: « Creux Brouillard » op de alluviale kegel van de Combe Lavaux en « Clos Prieur » aan de voet van de helling op kalksteen met crinoïden.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Pinot Noir
- **Vinificatie:** manuele oogst, 50% hele trossen, lichte pigeage en remontage, spontane gisting op inheemse gisten
- **Rijping:** twaalf maanden op vat van 600 en 228 liter (circa 25% nieuw), daarna zes maanden op demi-muids

## Aanbevolen bij

Mooi bij gebraden gevogelte, rood vlees in saus, wild en gerijpte kazen. Schenken op 14 tot 16 graden.

*Jaargang 2023 was gul en genereus, met rijp fruit en een soepele structuur.*

## Over Jean Fournier

---

Domaine Jean Fournier toont de serieuze kant van Marsannay: Côte de Nuits-finesse met spanning, terroir en meer toegankelijkheid dan de grote buurdorpen.

---

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco