

DOMAINE GEOFFRENET-MORVAL

Laure and Fabien GEOFFRENET
2, rue de la Fontaine
18190 VENESMES

Tel: 0248605015
Port: 0607244494
Fax: 0248605564
email: fabien.geoffrenet@wanadoo.fr
Web: www.geoffrenet-morval.com

FICHE TECHNIQUE

La cuvée « **JEANNE** » est issue de *vieilles vignes* (+ 50 ans), 90% gamay et 10% pinot noir, plantées sur des sols sédimentaires sablo-limoneux, surmontant une roche mère composée de grès, gneiss, schistes et micaschistes. La vendange est effectuée manuellement, égrappée 100% et remontée en cuve par tapis élévateur pour limiter la trituration. Une macération préfermentaire à froid est pratiquée avec remontages et pigeages étendus à la fermentation alcoolique.

La cuvée « **VO** », quant à elle, est issue à 70% de *jeunes vignes* et 30% de *vignes âgées d'une trentaine d'années* en 100% gamay et reprend le même schéma de vinification que « JEANNE », avec élevage cuves inox.

La cuvée « **EXTRA-VERSION** » est issue de *vignes âgées d'une dizaine d'années* en 80% pinot noir et 20% gamay, vinifiée en cuve bois, élevage cuve inox. Elle ne représente que 10% maximum de notre production puisqu'elle ne se situe pas dans la direction que nous souhaitons donner à notre appellation par souci d'harmonisation des vins de CHATEAUMEILLANT (100% gamay avec appoint possible en pinot noir 40% maxi).

La cuvée « **COMTE DE BARCELONE** », 95% gamay et 5% pinot noir, est un rosé de pressurage direct réalisé selon la tradition des vins gris qui ont fait la réputation de l'appellation CHATEAUMEILLANT.

PS : Vous trouverez de plus amples renseignements sur le domaine en consultant notre site Internet. Afin de ne pas dépouiller nos vins, nous ne pratiquons pas de filtration serrée ; de ce fait, suivant les millésimes, un léger dépôt, n'altérant en rien la qualité du vin, peut se produire en bouteille.