



Producteur : Anne et Jean François Ganevat

SAQ (CCNP) : 15198793

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 50.00 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Jura

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Macération semi carbonique fraîche 12/14°C.

Élevage : Vinification à l'ancienne en foudre pendant 1 an.

Levures indigènes, sans soufre ajouté.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Sep 2023

Ganevat, connu sous le surnom de Fanfan, était probablement pré-destiné à faire du vin, venant d'une lignée de vigneronniers remontant au 17^e siècle. Cela dit, cela n'explique pas pour autant le succès montré que le Jurassien a connu. Il est devenu l'une des icônes du vin nature. Il a repris le domaine familial en 1998 après avoir travaillé à Chassagne-Montrachet au prestigieux domaine Jean-Marc Morey. Il travaille 8,5 hectares de vignes dans le sud du Jura, à Rotalier. Cuvée de négoce, assemblage de gamay et de chardo de ce qui semble venir du Beaujolais, en raison des sols granitiques où se trouvent les vignes.