



septembre 21, 2022 // VINS

Les Monts Damnés 2016, intense et fruité



Cuvée parcellaire d'exception, les Monts Damnés 2016 du Domaine Fournier est issue de vignes plantées sur l'un des points culminants du sancerrois. Présentée dans un très joli millésime, cette cuvée pleine de fraîcheur et de caractère est un bonheur pour les amateurs de Sauvignon blanc.

Les Monts Damnés 2016 du Domaine Fournier est une cuvée de haut vol qui sublime le Sauvignon Blanc. L'année 2016 a produit des vins blancs riches et denses, avec une palette aromatique marquée par d'intenses notes de fruits blancs et de fruits jaunes bien mûrs. Leur bouche charnue est soulignée par une tension et une fraîcheur remarquables.

Considéré comme le Grand Cru de l'appellation Sancerre, le terroir des Monts Damnés, à 300 m d'altitude bénéficie de vents qui permettent d'obtenir des raisins parfaitement sains. Sur ce sol de Terres Blanches, la parcelle est vendangée à maturité parfaite. Les raisins sont rapidement transférés au chai afin de préserver les arômes délicats du Sauvignon Blanc. L'extraction des jus se fait à basse pression, qui sont ensuite stabilisés à froid au contact des bourbes pendant 8 jours. Les jus sont fermentés à basse température puis élevés sur lies fines pendant 10 mois avec un bâtonnage hebdomadaire afin de révéler toute la richesse et la complexité de cette magnifique parcelle.



un grand Sancerre pour le plus grand des plaisirs

Le nez s'exprime sur de jolies notes de miel, de coing, d'épices douces qui évoluent vers le sous-bois, l'encens et le girofle. La bouche est vive avec une belle rondeur. L'équilibre est juste sur la fraîcheur avec des notes florales (cerisier et aubépine). La bouche est soutenue par une belle tension et une belle texture avec des notes subtiles d'épices et de fruits confits. C'est un grand Sancerre pour le plus grand des plaisirs.

Les épices chaudes et les agrumes lui vont bien. Mariez-le à un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, des pinces de tourteau gratinées, une queue de lotte à la verveine, une nage safranée de poissons et crustacés ou encore un ris de veau aux girofles.

***Les Monts Damnés 2016 du Domaine Fournier est disponible chez les cavistes et en ligne chez Trésors de Bacchus,
au prix de 34,90 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.