

SommelierS INTERNATIONAL

Septembre/octobre/ novembre 2023

DÉGUSTATION

SommelierS
INTERNATIONAL



PAR

**RAIMONDS
TOMSONS**

DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS



Terres Blanches

SANCERRE

2021

Robe : étincelante, vert citron pâle, reflets verts. **Nez** : groseille fraîche, pamplemousse, zeste de citron vert, poivron, feuille de cassis, citronnelle écrasée. Note minérale de pierre mouillée. Plein d'énergie. **Bouche** : sèche, vive acidité, sur les zestes. Le milieu de bouche est très vif et salivant, sur les agrumes frais (citron vert, pamplemousse), groseille croquante, citronnelle, poivron, une touche épicée de gingembre. Finale nette, rafraîchissante et saline.

Color: bright, pale lemon-green color, greenish sheen. **Nose**: fresh gooseberry, grapefruit, lime zest, capsicum, cassis leaf, crushed lemon grass, wet stone. Mineral note. Full of energy. **Palate**: bone dry, bright and zesty acidity. Midpalate is very crisp and salivating with lots of fresh citrus (lime, grapefruit), crunchy gooseberry, lemongrass, capsicum, a spicy ginger touch. Very clean, refreshing and saline-like finish.

Route de la Garenne - Chaudoux - 18300 Verdigny
Tél. : 02 48 79 35 24 - www.fournier-pere-fils.com