



**Fournier Père et Fils**  
**Mmm... Sauvignon Grande Cuvée 2009**



Quand vous êtes présent à Sancerre depuis des générations, le sauvignon n'a plus de secret pour vous. Elevés sur lies pendant plus de 6 mois, celui-ci ne trahit pas son nom et se révèle en effet très «appétissant». Le nez joue l'élégance plus que l'exubérance (discrètes notes de buis et de fruits blancs), ce qui est souvent une bonne idée pour ce cépage. La bouche en revanche est plus expressive : elle affiche beaucoup de gras, de la fraîcheur et des parfums d'amande et de pêche très agréables. Pour accompagner des fromages de chèvre.

Fournier Père et Fils, rte de la Garenne, Chaudoux, 18300 Verdigny, tel 02 48 79 35 24  
claude@fournier-pere-fils.fr  
TLJ de 08h à 12h et de 13h30 à 18h, samedi dimanche sur rdv.