FOURNIER
PÈRE & FILS

NOS CUVÉES 'MMM' IGP VAL DE LOIRE

SAUVIGNON BLANC
IGP VAL DE LOIRE

CHENIN BLANC
IGP VAL DE LOIRE

PINOT NOIR ROSÉ
IGP VAL DE LOIRE

PINOT NOIR
VIN DE FRANCE



Nos 'Cuvées Val de Loire MMM' expriment le mariage idéal entre notre région, le Val de Loire, et un cépage noble.

Grâce à notre savoir-faire acquit dans les plus grandes appellations ligériennes, nous vous proposons des cuvées de très haute tenue, racées et réjouissantes !

Nos standards de production sont identiques aux plus grandes appellations, notre niveau d'exigence est très élevé pour que ces cuvées vous surprennent, vous séduisent et vous accompagnent au quotidien.

Cépage Pinot Noir
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 2 à 3 ans

Issu à 100% de Pinot Noir, les vignes de cette cuvée sont cultivées sur un sol alternant des couches argileuses avec des couches de sable parfois caillouteuses. Le Pinot Noir s'épanouit sur ce terroir à la climatologie douce qui lui assure les bonnes réserves hydriques nécessaires à la maturation des raisins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pour garder tout le potentiel aromatique des baies, la récolte a lieu à l'aube quand les températures sont basses. Le pressurage se fait à basse pression, pour obtenir une couleur 'rose dragée' comme une invitation à la gourmandise. La fermentation se déroule avant l'automne et avec la plus délicate attention pour préserver cette robe si raffinée. La mise en bouteille commence au cours de l'hiver suivant la récolte.

ACCORDS METS & VINS

Telle une note de légèreté et de fraicheur, ce vin gourmandise ravira vos repas ensoleillés entre amis, en terrasse autour d'un barbecue avec une salade composée.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rose saumon brillant. Le nez est empli de fleurs et de fruits rouges frais comme la cerise ainsi que la pêche de vignes. Dans une bouche pleine de jeunesse, on retrouve des fruits frais et riches, de la minéralité et de légers tanins fondus qui s'allient aux fruité pour créer une finale fine et délicate, pleine de gourmandise.

MILLÉSIME 2024

2024 a été une anné très technique. Dans ce rosé nous recherchons, au delà du fruité, une légère patine pour un vin qui regarde plus vers la gastronomie. Ce 2024 a fait sa fermentation malolactique. Nous avons également choisi de l'élever en partie en fûts ce qui nous a permis d'amener une rondeur qui vient compléter une bouche très gourmande.

DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS I VIGNERON À VERDIGNY DEPUIS 1926 I Route de la Garenne - Chaudoux - 18300 VERDIGNY
+33 02 48 79 35 24 I pierre.silex@fournier-pere-fils.com I www.fournier-pere-fils.com