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 14 à 16°C
Potentiel de garde 2 à 6 ans

L'excellence et la versatilité des terroirs de la Touraine et du Haut-Poitou n'est plus a démontrer mais il est toujours agréable de se laisser surprendre ! Le Pinot Noir se dévoile sous un autre angle, façonné et acclimaté aux terroirs Ligériens. Il devient un vin plaisir, un vin de luxe abordable pour les plaisirs du quotidien !

VINIFICATION & ÉLEVAGE
Nous procédons à un effeuillage des rangs ainsi qu'une vendange en vert pour favoriser la maturité des raisins et maîtriser nos rendements. Seules les plus belles grappes sont conservées pour la mise en cuve, suivie d'une macération pré-fermentaire à froid. Les jus sont pigés quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule au printemps suivant la récolte. Très légère filtration avant la mise en bouteille.

ACCORDS METS & VINS
Notre Pinot Noir MMM est le compagnon idéal de vos repas gourmands. Sans complexe, il séduira aussi bien avec des brochettes de magret de canard et abricots ou un tajine de veau avec légumes au four.

NOTES DE DÉGUSTATION
La robe est d'un rouge cerise brillant. Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs frais se combinent à la rose séchée et aux notes de poivre. Dans une bouche de bonne mâche, Le fruité est équilibré par de délicates nuances d'épices, de jolis tanins et une acidité toute en finesse, menant à une finale longue et fraîche.

MILLÉSIME 2024

Ce vin, élaboré à partir de Pinot Noir, cherche à capturer l'essence ligérienne, alliant fruit et fraîcheur. Vinifié en cuve, avec une macération proche de l'infusion, il incarne véritablement le plaisir pur que nous recherchons, un plaisir que nous avons à nouveau réussi à atteindre dans ce millésime.

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