



FOURNIER

— PÈRE & FILS —

NOS CUVÉES PARCELLAIRES

LES BOUFFANTS
SANCERRE BLANC AOP

LES MONTS DAMNÉS
SANCERRE BLANC AOP

CLOS DU ROC
SANCERRE BLANC AOP



Les 'cuvées parcelaires'
sont l'essence même de la
philosophie du Domaine Fournier.

Elles proviennent d'une sélection
minutieuse et d'une connaissance
approfondie de nos Terroirs.
Seules les parcelles dont les 'climats'
sont exceptionnels intègrent la sélection.

Équivalent à un 'Grand Cru'
en Bourgogne, c'est tout naturellement
que nous avons décidé de les isoler
et de les cultiver avec la plus grande
attention. Les volumes produits sont très
limités chaque année.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 10 à 12°C
Potentiel de garde 6 à 9 ans

MILLÉSIME 2021

Cette cuvée porte le nom du célèbre Terroir à silex de l'ancienne Abbaye de Saint Satur. Le 'Clos du Roc', situé sur un coteau très pentu exposé plein Sud, est l'une des plus belles parcelles de l'appellation Sancerre. Les vignes poussent à l'abri des vents froids, protégées par le bois de Charme situé juste au dessus de la parcelle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Notre parcelle 'Clos du Roc' est vendangée avec soin, à maturité parfaite. Les raisins sont rapidement transférés au chai afin de préserver les arômes délicats du Sauvignon Blanc. L'extraction du jus se fait à basse pression, qui est ensuite stabulé à froid au contact des bourbes pendant 8 jours. Les jus sont fermentés à basse température puis élevés sur lies fines pendant 8 mois avec un bâtonnage hebdomadaire afin de révéler toute la richesse et la complexité de cette magnifique parcelle.

ACCORDS METS & VINS

La vivacité, la fraîcheur et la minéralité du 'Clos du Roc' en font l'allié des plateaux de fruits de mer. Excellent accompagnateur de vos mets les plus subtils, il révélera vos asperges et les poissons crus, cuits au court-bouillon ou marinés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des notes délicatement fumées, de poivre gris et blanc et de bergamote. On trouve beaucoup de finesse en bouche, de la tension mais également de la douceur. On croque dans la poire et la bergamote. La bouche est toute en puissance contenue et se prolonge dans une finale longue et délicate.

Le vin est issu d'une parcelle emblématique du terroir Silex à Sancerre. Celle-ci est vendangée généralement tôt afin de conserver la tension et la minéralité que l'on recherche dans les Silex. 2021 ne déroge pas à la règle.

Date de vendange : 29 septembre 2021