

## NOS CUVÉES TERROIRS

**SILEX**  
SANCERRE BLANC AOP

**CAILLOTES**  
SANCERRE BLANC AOP

**TERRES BLANCHES**  
SANCERRE BLANC AOP



**Le Domaine Fournier Père et Fils poursuit sa mission de révélateur de Terroirs pour tous les sommeliers et amateurs de vins fins.**

**Nos 'Cuvées Terroirs' révèlent le style et l'empreinte de chaque terroir dont elles sont issues.**

**Elles permettent de découvrir toutes les nuances du vignoble de Sancerre et de Pouilly-Fumé. Elles se distinguent aisément à la dégustation par leur intensité aromatique, leur complexité en bouche et la sensation de puissance qu'elles nous procurent.**

Cépage Sauvignon Blanc  
Température de service 10 à 12°C  
Potentiel de garde 4 à 12 ans

**MILLÉSIME 2021**

Les 'Caillottes' sont des petites pierres calcaires du Kimméridgien (période du Jurassique Oxfordien) mélangées aux Argiles. Elles se présentent sous la forme d'un lit de petites pierres blanches, éclatées par le gel et recouvrant la surface du sol. Les sols sont très friables et la vigne ne peine pas à trouver les minéraux dont elle a besoin. Ce terroir est reconnu pour son intensité aromatique, ses vins enthousiastes et aériens.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce Terroir semi-précoce atteint facilement la maturité grâce aux rayons du soleil qui se reflètent sur le sol. Ce phénomène accélère la maturité des raisins qui se remplissent d'arômes. Le contact pré-fermentaire des jus et des bourbes fines accroît l'expression du terroir. La vinification à basse température favorise une fermentation lente et révélatrice du terroir. L'élevage sur lies fines pendant 8 mois affine le style et magnifie l'équilibre.

### ACCORDS METS & VINS

Nous recommandons cette cuvée avec des salades Niçoises, des pissaladières et aubergines-tomates au four. Elle s'associe également avec la cuisine Thaïlandaise.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est pâle à reflets blancs. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse, ainsi que des effluves d'amandes tout juste récoltées. La bouche est gourmande et fraîche sur un équilibre très soyeux. La finale est délicatement soulignée par des notes de craie blanche très appétantes.

Moins solaire que 2020, les raisins issus des Calcaires 2021 ont conservé un côté crayeux et gourmand. On cherche toujours à obtenir une bouche ample qui est la marque de cette cuvée, 2021 ne déroge pas à la règle.

**Date de vendange :** Du 30 septembre au 2 octobre 2021