

## NOS CUVÉES TERROIRS

**SILEX**  
SANCERRE BLANC AOP

**CAILLOTES**  
SANCERRE BLANC AOP

**TERRES BLANCHES**  
SANCERRE BLANC AOP

**MARNES  
KIMMÉRIDGIENNES**  
POUILLY-FUMÉ 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

Le terroir Silex produit des vins recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. Cette cuvée provient majoritairement du lieu-dit 'Moulin Grangier' à Saint Gemme. Située sur un coteau exposé plein Sud, cette parcelle abrite une très forte concentration de Silex. Terroir très précoce, ces pierres capturent la chaleur accumulée la journée et la restitue pendant la nuit, ce qui accélère la maturité des baies.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce Terroir est généralement vendangé parmi les premières parcelles. Sa concentration unique en pierre de Silex accélère la maturité des baies. 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

Cette cuvée brillera pleinement avec des crustacés nobles, des homards et poissons en sauce, que sa minéralité mettra en valeur. Cet accord offre un délicieux équilibre des saveurs.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Né sur un sol de Silex, il affirme son élégance et toutes ses nuances minérales. La texture de la bouche rappelle celle des sorbets aux citrons, précise, tendue et complétée par une touche de groseille à maquereaux. C'est un régal d'équilibre et de précision.

2017 - Wine Enthusiast - 92pts (Millésime 2015) / 2017 - Concours des Vins ELLE à table - Or (Millésime 2014) / 2016 - Wine Enthusiast - 92pts (Millésime 2014) / 2016 - Wine Spectator - 91 Points (Millésime 2014)