

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

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 préfermentaire 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

La robe est jaune pâle. Le nez, discret, s'ouvre sur des notes de bourgeon de cassis et de groseilles et évolue vers la clémentine, le coing et l'ananas frais. En bouche, on retrouve le citron jaune et vert, ainsi que le pamplemousse. La bouche montre une belle tension qui apparaît comme enrobée dans de la soie. La finale, longue, est sur de beaux amers d'agrumes.

Cette cuvée est issue d'un assemblage de raisins récoltés sur des Silex du nord au sud de l'appellation. L'idée dans cette cuvée Silex est de garder le fruité des agrumes avec une bouche où la tension et la minéralité s'équilibrent dans une belle fraîcheur typique des Sancerres de Silex. Le Silex 2021 rentrera certainement dans les grands classiques. **Date de vendange : 30 sept. 2021**