

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 Terres Blanches sont des sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant au soleil d'où son nom 'Terres Blanches'. Ces sols sont situés sur les collines les plus à l'ouest de l'appellation, sur quelques crêtes de coteaux et dans les grandes côtes. Ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce Terroir tardif est généralement vendangé parmi les dernières parcelles. Sa concentration unique en argiles profondes se traduit par une maturité plus lente et plus régulière. 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

Elle accompagnera vos plats comme des gambas grillées, des éperlans frits. Après 4 ou 5 ans, des plats plus complexes comme un turbot rôti ou une volaille à la crème.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est or pâle. Le nez est discret avec des fleurs blanches, le coing, les agrumes et le poivre blanc. La bouche est puissante, structurée et appelle la table. On retrouve la mandarine et la pêche, le nashi (pomme-poire japonaise) et l'ananas accompagnés par des notes de poivre blanc. La puissance du vin est soulignée par une légère trame acide. La finale est longue avec de très beaux amers.

On sait que les vins de Terres Blanches sont plus austères dans leur jeunesse notamment au niveau aromatique. On travaille, sur ce vin, sur la puissance et sur le corps. Les 2021 sont dans la droite ligne de ce que l'on connaît.

Date de vendange : Entre le 1^{er} et le 3 octobre 2021