



# KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

novembre 8, 2021 // VINS

## Les Monts Damnés 2019, la très grande finesse



**Amateurs de Sancerre blanc, Les Monts Damnés 2019 est une magnifique cuvée emplie de finesse et de fraîcheur, un très bel équilibre entre puissance et élégance pour un moment de délices absolues.**

Les Monts Damnés 2019 du Domaine Fournier Père et Fils, compte parmi les cuvées emblématiques sancerroises. Sa finesse de goût procure grand moment de plaisir.

Issue d'une sélection parcellaire et d'une connaissance parfaite du terroir, la cuvée « Les Monts Damnés » est considérée comme le Grand Cru de l'appellation Sancerre. Sur ce sol de terres blanches, le Domaine Fournier cultive avec le plus grand soin la parcelle la plus élevée du domaine. Située à une altitude de 300m, elle est toujours très ventée et produit des raisins parfaitement sains.

*« L'année 2019 est un millésime marqué par les fortes chaleurs estivales qui ont précipité la maturité des raisins. Tout le travail en cave a consisté à maintenir des équilibres entre alcool et acidité. La Côte des Monts Damnés est un lieu-dit connu et reconnu de Sancerre. Son sol de terres blanches donne au vin toute sa puissance et sa finesse aromatique.*

*Le vin bénéficie d'un long élevage sur lies qui lui confère encore plus de rondeur et de richesse. Les Monts Damnés 2019 aux notes de tilleuls et d'abricot est une très belle réussite. Toute l'intensité de cette cuvée repose sur son amplitude, sa longue finale soutenue par la fraîcheur aromatique.»*

Frédéric Jacquet, oenologue et directeur d'exploitation du Domaine Fournier

Très appréciable dès l'apéritif, la cuve Les Monts Damnés 2019 se révèle en compagnie d'un Ceviche de poisson blanc aux agrumes, un Carpaccio de Saint-Jacques, un Brochet au beurre blanc, un Risotto aux cèpes, des Noix de Saint-Jacques assorties d'un crumble de chorizo ou encore une belle volaille contisée aux herbes.

***Les Monts Damnés 2019 est disponible chez les cavistes et en ligne chez Trésors de Bacchus, au prix de 43,25 € la bouteille, en coffret bois.***

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.