



## SANCERRE BLANC FOURNIER LES MONTS DAMNÉS 2019

★★★★☆ Avis 4.50 (3 Votes)

Domaine toujours familial, aujourd'hui devenu une référence de l'appellation Sancerre, le domaine Fournier Père et Fils est né en 1926, à Chaudoux sur la commune de Verdigny, au cœur de l'appellation Sancerre.

Pour les fêtes, le Domaine Fournier vous propose son grand Sancerre blanc "Les Monts Damnés 2019".

### **SANCERRE BLANC DOMAINE FOURNIER "LES MONTS DAMNÉS 2019".**

#### **Sancerre blanc Les Monts Damnés 2019 : une cuvée parcellaire unique, parfaite expression de son terroir**

Située dans des vignes plantées à une altitude de 300m, la cuvée parcellaire "Les Monts Damnés" est considérée comme la parfaite expression des grands crus de l'appellation Sancerre.

La Côte des Monts Damnés est d'ailleurs un lieu dit connu et reconnu de Sancerre, avec un sol de terres blanches qui donne au vin toute sa puissance et sa finesse aromatique.

Grâce à un long élevage sur lies, ce Sancerre blanc exprime encore plus de rondeur et de richesse.



Le sancerre blanc Les Monts Damnés 2019, vous séduira avec ses notes de tilleuls et d'abricot, son amplitude et une longue finale pleine de fraîcheur aromatique

Il est conseillé de servir le sancerre blanc Les Monts Damnés 2019 à une température de 10 à 12°, et il sera encore meilleur si vous avez la patience de le conserver de 6 à 9 ans en cave.

Il accompagnera à merveille un poisson grillé au beurre blanc, des coquilles Saint-Jacques à la planche, voir des fromages de chèvre.

Présenté dans un joli coffret en bois, Le sancerre blanc Les Monts Damnés 2019 constitue même un joli cadeau pour un amateur de bons vins.

**Le Sancerre blanc Fournier Cuvée Les Monts Damnés 2019** est en vente 43,25€ en coffret en bois

Il est disponible au caveau du domaine, chez les cavistes et sur le site [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.**