

LE VIN DE LA SEMAINE. Domaine Fournier père & fils. Cuvée Silex 2023 Sancerre blanc AOP



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.

DÉGUSTATION. La robe est pâle à reflets blancs. Le nez, expressif, convie la fleur d'oranger, le pamplemousse et les fruits exotiques le tout surligné par de délicates notes fumées. La fraîcheur des agrumes apporte une belle trame à une bouche ciselée, jusqu'à une belle finale, très longue, soulignée par une délicate amertume.

ACCORDS. 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.

La bouteille de 75cl 31,65€

• **DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS**

Route de la Garenne - Chaudoux

Verdigny 18300 Sancerre

Tél. (0)2 48 79 35 24

<http://www.fournier-pere-fils.com>

pierre.silex@fournier-pere-fils.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

(photo DR)

Publié le 7 avril 2025

<https://www.email-gourmand.com/vins/item/le-vin-de-la-semaine-domaine-fournier-pere-fils-cuvee-silex-2023-sancerre-blanc-aop>