



GASTRONOMICO

LE BLOG DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE

13 avril 2025

Testé et approuvé par Gastronomico



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.

Vinification et élevage

La récolte a eu lieu le 15/09/2023. Ce terroir est généralement vendangé parmi les premières parcelles. Sa concentration unique en pierre de Silex accélère la maturité des baies. 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 est réalisé sur lies fines pendant 8 mois avec des légers brassages afin de préserver la typicité du terroir, en mettant en valeur sa finesse et sa tension.

Notes de 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 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.

Disponible chez les cavistes, restaurants partenaires, au domaine

Informations Pratiques

Domaine Fournier Père & Fils

Route de la Garenne – Chaudoux

18300 Verdigny – Cher

Vignoble de la Vallée de la Loire

Crédits photo : Domaine Fournier Père & Fils ; Gastronomico.fr

<https://www.gastronomico.fr/domaine-fournier-pere-et-fils/>