

Le vin de la semaine. Domaine Fournier père & fils. Les belles vignes Sancerre rosé AOP 2019



Le pinot noir se plaît admirablement sur les collines sancerroises et atteint facilement la maturité « croquante et juteuse » recherchée. Ce terroir lui donne une puissance et une typicité rare, qui en fait un rosé majestueux.

CÉPAGE. Pinot noir 100 %

DÉGUSTATION. Cette cuvée est issue de vignes âgées de 10 à 30 ans, sur un terroir de Terres blanches et uniquement en pressurage direct, ce qui permet d'obtenir cette couleur délicate litchi clair. Les arômes de framboises et de groseilles et de fruits noirs, cassis, myrtilles, composent un nez fruité et expressif. La bouche marie également les fruits rouges et noirs à la complexité des terroirs de Sancerre.

ACCORDS. Ce rosé de gastronomie ravira vos papilles aussi bien à l'apéritif, avec les salades, les viandes blanches, les mets exotiques et laissez-vous surprendre avec des fraises, ce qui révélera encore plus le potentiel fruité du rosé.

Température de service 8° C à 10° C

Potentiel de garde 2 à 4 ans.

20,30€. Disponible chez les cavistes

• **Domaine Fournier père & fils**

7, route de la Garenne - Chaudoux - Verdigny

18300 Sancerre

Tél. (0)2 48 79 35 24

<https://fournier-pere-fils.com/>

claudio@fournier-pere-fils.fr

Publié le 22 juin 2020

(photo DR)

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