



**FOURNIER**  
— PÈRE & FILS —

## NOS CUVÉES APPELLATIONS

LES BELLES VIGNES  
SANCERRE BLANC AOP

LES BELLES VIGNES  
SANCERRE ROSÉ AOP

LES BELLES VIGNES  
SANCERRE ROUGE AOP

LES DEUX CAILLOUX  
POUILLY-FUMÉ AOP

CÔTES DE MOROGUES  
MENETOU-SALON BLANC AOP

**CÔTES DE MOROGUES**  
MENETOU-SALON ROUGE AOP

LES SABLONS  
QUINCY AOP

LES MARNES  
POUILLY-SUR-LOIRE AOP

TOURAINÉ  
SAUVIGNON BLANC AOP



**Le vignoble de Menetou-Salon, telle une fine bande de terre étirée de l'Ouest de l'appellation Sancerre jusqu'au Nord-Est de la ville de Bourges, couvre 560 hectares sur des 'Terres Blanches'.**

**Composé de collines exposées plein sud qui descendent du plateau du Pays Fort vers la plaine de la Loire, Menetou-Salon est un vignoble très ancien déjà mentionné par Jacques Coeur en 1450.**

**L'homogénéité des sols de Terres Blanches confère aux vins une véritable identité propice à l'épanouissement du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir.**

Cépage Pinot Noir  
Température de service 14 à 16°C  
Potentiel de garde 3 à 5 ans

Notre cuvée 'Côtes de Morogues' est une référence de l'appellation. Née sur le plateau et les collines argileuses du village de Morogues, bénéficiant d'expositions très variées avec une dominante Sud et Sud-Est, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc y affirment toute leur finesse et leur capacité de garde.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Planté sur des collines pentues avec des expositions variées, notre vignoble nécessite la plus grande attention afin d'en saisir la quintessence. La dégustation quotidienne des parcelles guide la date des vendanges. La vinification en cuves thermorégulées est précédée par une macération pré-fermentaire à froid d'une semaine. Le Pinot Noir révèle ses plus belles expressions.

### ACCORDS METS & VINS

Alliance de puissance, de tonicité et de fruité, notre Côtes de Morogues dynamisera vos sautés de veau aux aubergines, tajine de poulet aux mirabelles ou fromages (livarot, mimolette).

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond. Le nez est expressif avec des notes de violettes, de fraises des bois, de myrtilles et de cacao, ainsi que du poivre blanc. La bouche est fine mais pleine et bordée par des tanins fondus. La finale, sur de délicates notes de cacao, conclut un vin déjà prêt pour de beaux accords.

## MILLÉSIME 2020

En 2020, nous avons de très belles couleurs et une très belle qualité de tanins. Nous avons pu faire une cuvaison de 3 semaines pour aller chercher tout le potentiel du millésime. La fermentation malolactique qui se fait partiellement en fût a permis d'obtenir des tanins fins et délicats.