

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 AOC



Doté d'un riche vignoble présent sur 8 communes de l'appellation, la cuvée 'Les Belles Vignes' est devenue une référence à Sancerre. Ancestrale, c'est au Moyen-Âge que l'appellation prend son essor. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 2900 hectares sur la rive gauche de la Loire, à l'est de Bourges. Les vignobles bénéficient de nombreux microclimats en raison d'expositions très variables. Capitale internationale du Sauvignon, son style inimitable est né de l'alliance magique de ce cépage et des 3 terroirs de l'appellation : **Silex, Cailottes et Terres Blanches.**

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 4 à 8 ans

Issue de parcelles réparties sur tous les terroirs de l'appellation, la cuvée 'Les Belles Vignes' ravit par sa précision et par sa régularité. Le Domaine Fournier Père & Fils attache la plus grande importance à la perfection, au vignoble comme au chai. Fruit du souci du détail, cette cuvée représente l'alliance des trois terroirs.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Surveillées toute l'année, nos vignes font l'objet de la plus grande attention. Les parcelles sont vendangées avec soin, à maturité parfaite, pour que chaque terroir puisse se révéler. Après extraction à basse pression, les jus fermentent 3 semaines à une température contrôlée. Un élevage sur lies fines ainsi qu'une filtration très légère, permet de vous offrir le meilleur des terroirs de Sancerre !

ACCORDS METS & VINS

Son fruit citronné tranchant se révèle pleinement au contact des produits de la mer, il sera idéal pour vos crustacés raffinés ; huîtres, homards.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez fin et délicat sur des notes de poivre blanc, de coings et de fleurs blanches. La bouche est tout en fruit où l'on retrouve le coing, la pomme verte et le bourgeon de cassis. L'acidité est très élégante et souligne le fruité du vin. La finale sur la pêche et les épices douces est de belle longueur.

MILLÉSIME 2021

L'année 2021 fut ponctuée par de nombreux épisodes climatiques intenses. Grâce aux efforts soutenus de nos vignerons, la vigne a réussi à faire mûrir ses raisins vers la fin Septembre. Félicitations à toute l'équipe !