



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

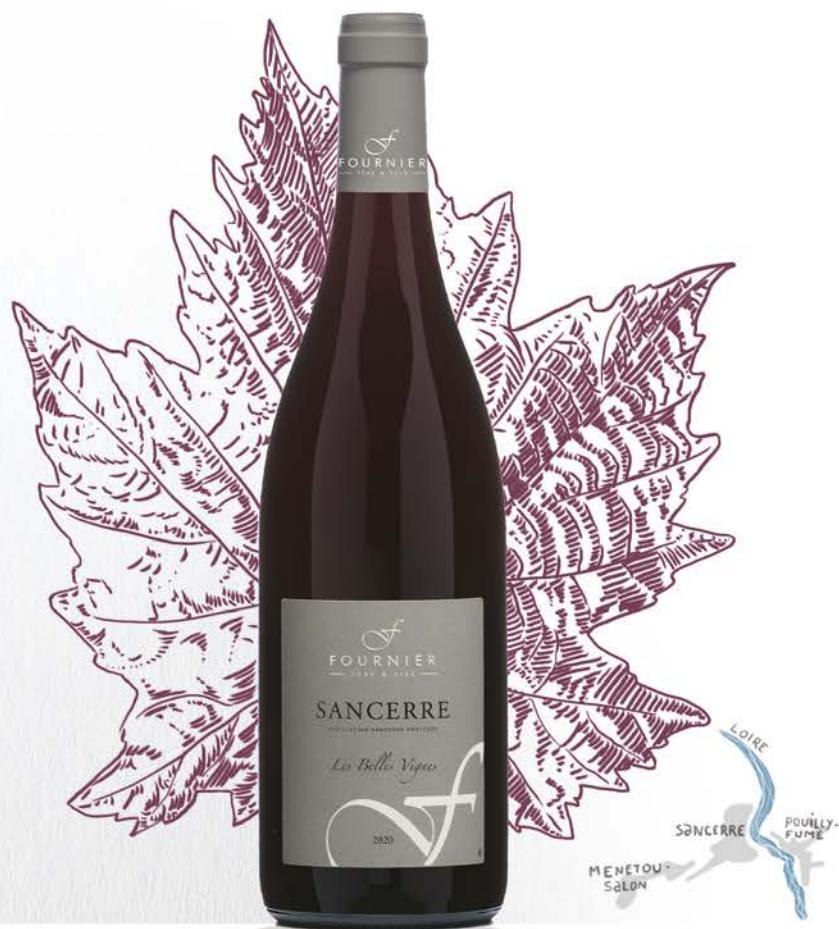
CÔTES DE MOROGUES
MENETOU-SALON BLANC AOP

CÔTES DE MOROGUES
MENETOU-SALON ROUGE AOP

LES SABLONS
QUINCY AOP

LES MARNES
POUILLY-SUR-LOIRE AOP

TOURAINÉ
SAUVIGNON BLANC AOP



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, Caillottes et Terres Blanches.

Cépage Pinot Noir
Température de service 16 à 18°C
Potentiel de garde 3 à 6 ans

Issue du mariage d'une dizaine de parcelles réparties sur les Terres Blanches et des Caillottes, notre cuvée 'Les Belles Vignes' révèle toutes les aptitudes du cépage Pinot Noir sur les terroirs Sancerrois. Nos vignes sont plantées sur des coteaux pentus bénéficiant d'expositions multiples.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La cuvée 'Les Belles Vignes' rouge est issue d'une sélection rigoureuse où seules les plus belles grappes sont conservées. La vinification se fait en vendange entière avec une macération pré-fermentaire à froid (1 sem), pour extraire la couleur et les tanins les plus souples. Les fermentations 'alcoolique' et 'malolactique' se font en cuves thermorégulées. Les vins sont élevés en pièces de 228L et/ou en cuves selon le millésime.

ACCORDS METS & VINS

'Les Belles Vignes' est une cuvée dynamique qui accompagne élégamment un plateau de charcuterie et vos salaisons. Elle est également idéale avec vos plats à l'estouffade ou un parmentier de canard.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rubis. Le nez se dévoile sur des notes de pivoine, de rose et de violette soulignée par de délicates notes vanillées et poivrées. La bouche est ample et s'équilibre entre le fruité et des tanins soyeux. La finale sur les fruits noirs comme la myrtille, est longue et délicate.

MILLÉSIME 2020

Dans cette cuvée, on recherche toujours le fruité, la souplesse avec une structure portée par des tanins fondus. En 2020, la couleur et les tanins mûrs étaient bien présents. La météo de l'année nous a amené tout ce que l'on cherchait.