

NOS CUVÉES TERROIRS

SILEX
SANCERRE BLANC AOP

CAILLOTES
SANCERRE BLANC AOP

TERRES BLANCHES
SANCERRE BLANC AOP

**MARNES
KIMMÉRIDGIENNES**
POUILLY-FUMÉ AOP



**Le Domaine Fournier Père et Fils
poursuit sa mission de révélateur
de Terroirs pour tous les sommeliers
et amateurs de vins fins.**

**Nos 'Cuvées Terroirs' révèlent le style
et l'empreinte de chaque terroir
dont elles sont issues.**

**Elles permettent de découvrir toutes
les nuances du vignoble de Sancerre et
de Pouilly-Fumé. Elles se distinguent
aisément à la dégustation par leur
intensité aromatique, leur complexité en
bouche et la sensation de puissance
qu'elles nous procurent.**

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 10 à 12°C
Potentiel de garde 4 à 12 ans

Terroir emblématique de l'appellation, les 'Marnes Kimméridgiennes' sont cultivées sur un terroir composé d'argile et de coquillages fossilisés datant de plus de 160 millions d'années. Les argiles profondes assurent une alimentation hydrique optimale à la vigne. Ce terroir offre de la puissance et une grande minéralité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Terroir à la maturité plus tardive, il porte ses fruits jusqu'au début de l'Automne. Le pressurage s'effectue à basse pression, 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 sur lies fines de 8 mois affine le style et magnifie l'équilibre.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne parfaitement un saumon fumé ou un risotto de gambas. Son caractère affirmé en fait aussi le compagnon naturel d'un Crottin de Chavignol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée séduit par sa robe Or aux reflets verts. Au nez, c'est une association d'arômes de groseille à maquereaux et de fruits exotiques. La bouche confirme ses promesses avec sa finesse ciselée et son intensité.