FOURNIER
PÈRE & FILS

NOS CUVÉES VILLAGES

VERDIGNY
LA CHAUDOUILLONNE
SANCERRE BLANC AOP

SURY EN VAUX
L'ANCIENNE VIGNE
SANCERRE BLANC AOP

SURY EN VAUX
L'ANCIENNE VIGNE
SANCERRE ROUGE AOP

TRACY-SUR-LOIRE
GRANDE CUVÉE
POUILLY-FUMÉ AOP

Le village de Sury-en-Vaux est niché au milieu des vignes Sancerroises. Littéralement 'sourire dans la vallée', le village est renommé pour la qualité de ses vins. Les multiples expositions sur ses différents coteaux ainsi que ses Marnes Kimméridgiennes en font un terroir très réputé.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nos cuvées sont une 'interprétation' du style de chacun des Villages. Les parcelles sont choisies aux vendanges en fonction de leur terroir et de leur régularité. Chacune d'entre elles bénéficient d'un itinéraire de culture adapté à leur terroir respectif. Vinification à basse température en cuve séparée pour obtenir toutes les nuances du Village suivi d'un élevage sur lies fines de 6-8 mois.

ACCORDS METS & VINS

L'Ancienne Vigne' accompagne superbement la cuisine asiatique ou un gravelax de truite avec mousse de wasabi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe Or aux reflets verts, le nez est floral avec une dominante de fruits de la passion. En bouche, il est tendu, équilibré avec des arômes de buis et de bourgeon de cassis. Cuvée taillée pour la garde, elle est réputée pour sa régularité.

2014 Wine Enthusiast 91 Points

Nos cuvées Villages s'inspirent directement de la Bourgogne.

Les communes du Sancerrois et du Pouillyssois possèdent des styles définis et bien connus de tous les acteurs du vignoble.

Nous souhaitons vous faire partager cette connaissance en vous offrant une sélection de différents Villages disposant de ces marqueurs qualitatifs bien déterminés.

Ce voyage à travers les différents Villages va vous permettre de comprendre des nuances dont vous ne soupçonniez pas l'existence auparavant.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 10 à 12°C
Potentiel de garde 3 à 10 ans

DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS | PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT | 7 route de la Garenne - Chaudoux - Verdigny 18300 SANCERRE
+33 02 48 79 35 24 | claude@fournier-pere-fils.fr | www.fournier-pere-fils.com