



Paris Frivole

🕒 4 mai 2023 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Fournier Père & Fils – Sancerre – Les Belles Vignes pour les tables printanières

Ah les Sancerre ! Ce sont des cuvées bâties pour être aussi à l'aide à la table des étoilées que sur nos nappes vichy rouge de pique-nique. Ce terroir magnifique est connu depuis l'antiquité... On raconte que les premières vignes ont été apportées par les Romains il y a 2000 ans ? Faut-il le croire ? Quoi qu'il en soit, les vins de la région ont eu un fort succès auprès des rois de France...

Fournier Père & Fils est vigneron à Verdigny depuis 1926. Fort de son patrimoine exceptionnel, il sort des cuvées cousues main avec le plus grand soin.



Zoom sur le Sancerre Blanc « Les Belles Vignes » 2022 et le Sancerre Rouge « Les Belles Vignes » 2019, deux très beaux millésimes à découvrir sans plus tarder.



Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2022 est une cuvée issue de parcelles réparties sur 3 terroirs différents (Terres Blanches, Silex et Caillottes). Elle est typique de sa région et présente une belle minéralité.

Côté dégustation, elle présente une robe jaune pâle, un nez fruité très délicat. En bouche, place à des notes d'agrumes, mêlées à des arômes salines. Le fruit est rond, plutôt charnu et se voit twisté avec quelques épices douces.

On l'adore avec des fromages à pâte persillée, des artichaut, des asperges et des mets printaniers.

Prix public conseillé : 20,45 euros, départ cave



F

FOURNIER

SANCERRE

Les Belles Vignes

2019

F

Les Belles Vignes, Sancerre rouge AOP 2019 (cépage Pinot Noir) est issu du mariage d'une dizaine de parcelles réparties sur les Terres Blanches et des Caillote.

Sa robe rubis est brillante. Son nez fleure bon la framboise, les petits fruits et la griotte. La bouche est épicée, ronde, portée sur le fruit et expressive. Les tanins sont souples et la finale est franche.

On l'apprécie avec des gratins de légumes et toutes sortes de viandes cuisinées, rouges et blanches !

Prix public conseillé : 20,45 euros départ cave.

Retrouvez ces cuvées chez les cavistes, restaurants partenaires, au domaine ainsi que sur la boutiques en ligne [Aux Trésors de Bacchus](#) (ainsi que dans les boutiques de Sancerre et Saint Aignan).

A propos du Domaine Fournier Père & Fils : depuis juin 2021, le Domaine Fournier Père & Fils a rejoint la certification Vignerons Engagés, premier réseau RSE de la filière vin.

DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS

Route de la Garenne – Chaudoux

18 300 Verdigny

<https://paris-frivole.com/fournier-pere-fils-sancerre-les-belles-vignes-pour-les-tables-printanieres/>