



SANCERRE DOMAINE FOURNIER : BLANC OU ROSÉ

L'histoire du domaine Fournier Père et Fils à Chaudoux sur la commune de Verdigny au cœur de l'appellation Sancerre, a débuté en 1926 et se presque avec celle de l'appellation Sancerre.

Ce domaine, qui est toujours resté familial, est devenu une véritable référence de l'appellation Sancerre.

DOMAINE FOURNIER DE REMARQUABLES SANCERRE

Dans le Val de Loire et à Sancerre en particulier, chaque millésime est unique et 2022 n'échappe pas à cette règle.

Toutefois, malgré des conditions climatiques pas toujours favorable, la qualité est au rendez vous et Jean-François Lefebvre, le chef de culture, et Damien Laurent, l'oenologue et responsable de cave du Domaine Fournier Père et Fils, s'accordent pour dire que la qualité ce ce millésime est au rendez vous, avec ds vins d'un bel équilibres aromatique

Les Belles Vignes 2022 : un joli Sancerre Blanc AOP

Issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation (Terres Blanches, Silex et Caillottes), la cuvée 'Les Belles Vignes' caractérise à merveille l'alliance des terroirs sancerrois.



Notes de dégustation

Robe : d'une belle couleur jaune pâle avec reflets blancs

Nez : discret, fruité, fin marqué par des notes d'agrumes (pamplemousse rose et clémentine), de pomme fraîche et de poire,

Bouche : Fruitée, saline, épicée et d'une belle minéralité, avec des notes de fruits blancs et d'ananas confit. La finale est longue sur des notes de fruits et d'épices douces.

'Les Belles Vignes' Sancerre Blanc 2022 un vin qui sera parfait avec des fruits de mer et des poissons, se marie parfaitement avec une sole meunière, voir de belles asperges blanches

Ce vin qui peut être conservé de 4 à 8 ans est en vente au prix conseillé de 20,45 € départ cave

Les Belles Vignes rosé 2022 : un Sancerre rosé AOP d'une belle élégance

La cuvée 'Les Belles Vignes Rosé' est issue de vignes de Pinot Noir âgées 10 à 30 ans, plantées sur un terroir de Terres Blanches. Le millésime 2022 est d'une parfaite maturité et même d'une complexité rare : véritable caractéristique d'un rosé de qualité.



Notes de dégustation

Robe : d'une belle couleur pamplemousse rose

Nez : discret, marqué par de délicates notes de framboise et de fraise

Bouche : fraîche et fruitée, sur des notes de pêche de vigne.

saline, épicée et d'une belle minéralité, avec des notes de fruits blancs et d'ananas confit. La finale est longue sur des notes de fruits et d'épices douces. La finale, délicatement tannique, est d'une belle longueur

'Les Belles Vignes' Sancerre Rosé 2022 accompagnerons parfaitement des mets méditerranéens : tagine de poulet au citron et aux olives, classiques comme un gigot de lotte à l'ail confit voir un tiramisu aux fraises.

Ce vin qui peut être conservé de 2 à 4 ans est en vente au prix conseillé de 17,80 € départ cave

Domaine Fournier Père & Fils

7 route de la Garenne - Chaudroux Verdigny - 18300 Sancerre

Internet : www.fournier-pere-fils.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.