



A Vos Assiettes
Régalez-vous !

Sancerre Rosé 2024, du Domaine Fournier Père & Fils

🕒 28 mai 2025

💬 0 🔥 827 📖 4 minutes de lecture

SANCERRE ROSÉ 2024

UN ROSÉ DE TERROIR, UN ROSÉ D'ÉTÉ



UN ROSÉ DE CARACTÈRE, AUX ARÔMES CROQUANTS ET GOURMANDS

La cuvée 'Les Belles Vignes' Rosé provient de vignes de Pinot Noir âgées de 10 à 30 ans, cultivées sur les Terres Blanches, un **terroir argilo-calcaire** au cœur des collines sancerroises. Ce terroir idéal permet au Pinot Noir d'atteindre une maturité parfaite, à la fois **croquante et juteuse**, pour offrir un rosé plein de fraîcheur. La combinaison unique de ce sol et du cépage donne au vin une belle **puissance**, tout en gardant une **finesse** et une **complexité** qui en font un rosé de caractère.



“

« Ce rosé n'est pas un vin de hasard. Il est né du Pinot Noir, cultivé sur les Terres Blanches, un terroir qui lui apporte structure, tension et profondeur. Je cherche à révéler l'expression la plus juste de ce cépage : un fruit croquant, une bouche précise, et cette minéralité fine qui signe notre Sancerrois. C'est un rosé de caractère, pensé comme un véritable vin de terroir, avec de la tenue, de la fraîcheur, et une élégance naturelle. Un rosé qui éveille les sens !

»

Damien Laurent, responsable de chai et œnologue du Domaine Fournier Père & Fils.

'LES BELLES VIGNES' SANCERRE ROSÉ 2024, ROSÉ D'AUTHENTICITÉ

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte se fait à l'aube pour préserver les arômes du Pinot Noir. **Le pressurage direct** est lent et délicat, suivi d'une fermentation à basse température pour révéler la finesse du terroir. **Mis en bouteille** au printemps, ce rosé conserve toute sa gourmandise.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe arbore un rose corail brillant. Le nez expressif mêle délicatement fleurs et fruits rouges. **En bouche**, la fraîcheur s'accompagne de notes de pêche blanche et de cerise, offrant une sensation fruitée à la fois ronde et vivifiante. **La finale**, longue et élégante, prolonge cette harmonie gourmande.

SANCERRE ROSÉ, LES BELLES VIGNES 2024

CONTENANCE : 75cl – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 18,15 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Disponibles chez les cavistes, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan)
et sur www.tresorsdebacchus.com



MILLÉSIME 2024

« En 2024, les Pinot Noir ont révélé une grande finesse, avec des teintes naturellement légères, en parfaite harmonie avec la robe pâle et délicate recherchée pour les rosés du domaine. Les conditions climatiques (chaleur modérée et nuits fraîches) ont favorisé une maturité aromatique précise, tout en préservant une acidité vive et équilibrée. Ce millésime se distingue par une fraîcheur éclatante et un profil aromatique net, dominé par des fruits rouges croquants (fraise des bois, groseille) et des notes florales délicates, relevées d'une touche légèrement agrumée. Il en résulte un rosé d'une grande pureté, alliant tension, fruit et élégance, fidèle à l'esprit du terroir sancerrois et au caractère du Pinot Noir.»

Damien Laurent.





Les « Belles Vignes » est un rosé de gastronomie : complexe, savoureux et doté d'une belle puissance aromatique. **Sa structure et sa fraîcheur** en font un compagnon de choix aussi bien à l'apéritif qu'à table. Il s'exprime à merveille sur des mets exotiques (curry doux de crevettes, salade de choux chinois agrumes, tataki de thon au sésame) et s'accorde idéalement avec des crustacés finement relevés, tels que des gambas grillées au wok, des langoustines juste poêlées, ou des brochettes de crevettes marinées au gingembre.

Il sublimera également une salade de homard aux agrumes, un carpaccio de poissons à la mangue ou même un fromage de chèvre frais, pour rappeler ses racines sancerroises.



Fournier Père & Fils – Vigneron à Sancerre / Verdigny depuis 1926

www.fournier-pere-fils.com

© Copyright & Crédits Photos : © Fournier Père & Fils | Tous droits de reproduction réservés