

## LE VIN DE LA SEMAINE. Domaine Fournier père & fils. Sancerre rosé. Les belles vignes 2023



Cette cuvée provient de vignes âgées de 10 à 30 ans de pinot noir, cultivées sur un terroir de Terres blanches.

**CÉPAGE.** Le pinot noir s'épanouit pleinement sur ces collines sancerroises, développant aisément la maturité « croquante et juteuse » tant appréciée. Ce terroir lui offre une puissance et une complexité exceptionnelles, faisant de ce rosé, un rosé de terroir et un vin véritablement « noble ».

**DÉGUSTATION.** La robe présente une couleur rose corail. Au nez, une explosion de fruits rouges, fraise, cerise, prune, framboise, s'offre généreusement. L'attaque en bouche est fraîche, caractérisée par une acidité croquante de fruits frais et une belle minéralité. La finale, prolongée, persiste sur les notes fruitées, avec une délicate amertume qui vient parfaire l'ensemble.

**ACCORDS.** Découvrez-le en apéritif et mariez-le avec des mets exotiques ou des petits crustacés comme des gambas grillées au wok.

La bouteille de 75cl : 17,75€

Caviste et <https://www.tresorsdebacchus.com/sancerre-les-belles-vignes-fournier-pere-et-fils-2023>

• **DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS**  
7, route de la Garenne - Lieu-dit Chaudoux  
18300 Verdigny  
Tél. (0)2 48 79 35 24  
<https://www.fournier-pere-fils.com/>  
[pierre.silex@fournier-pere-fils.fr](mailto:pierre.silex@fournier-pere-fils.fr)

(photo DR)