



FOURNIER

— PÈRE & FILS —

NOS CUVÉES APPELLATIONS

LES BELLES VIGNES

SANCERRE BLANC AOP

LES BELLES VIGNES

SANCERRE ROSÉ AOP

LES BELLES VIGNES

SANCERRE ROUGE AOP

LES DEUX CAILLOUX

POUILLY-FUMÉ AOP

CÔTES DE MOROGUES

MENETOU-SALON BLANC AOP

CÔTES DE MOROGUES

MENETOU-SALON ROUGE AOP

LES SABLONS

QUINCY AOC

LES MARNES

POUILLY-SUR-LOIRE AOP

TOURAINÉ

SAUVIGNON BLANC AOP



Doté d'un riche vignoble présent sur 8 communes de l'appellation, la cuvée 'Les Belles Vignes' est devenue une référence à Sancerre. Ancestrale, c'est au Moyen-Âge que l'appellation prend son essor. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 2900 hectares sur la rive gauche de la Loire, à l'est de Bourges. Les vignobles bénéficient de nombreux microclimats en raison d'expositions très variables. Capitale internationale du Sauvignon, son style inimitable est né de l'alliance magique de ce cépage et des 3 terroirs de l'appellation : Silex, Caillottes et Terres Blanches.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 4 à 8 ans

Issue de parcelles réparties sur tous les terroirs de l'appellation, la cuvée 'Les Belles Vignes' ravit par sa précision et par sa régularité. Le Domaine Fournier Père & Fils attache la plus grande importance à la perfection, au vignoble comme au chai. Fruit du souci du détail, cette cuvée représente l'alliance des trois terroirs.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Surveillées toute l'année, nos vignes font l'objet de la plus grande attention. Les parcelles sont vendangées avec soin, à maturité parfaite, pour que chaque terroir puisse se révéler. Après extraction à basse pression, les jus fermentent 3 semaines à une température contrôlée. Un élevage sur lies fines ainsi qu'une filtration très légère, permet de vous offrir le meilleur des terroirs de Sancerre !

ACCORDS METS & VINS

Son fruit citronné tranchant se révèle pleinement au contact des produits de la mer, il sera idéal pour vos crustacés raffinés ; huîtres, homards.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est soutenu et affirmé sur des arômes citronnés accompagné par de notes de bourgeons de cassis. Les premières sensations en bouche révèlent une subtile palette aromatique, avec un ancrage puissant autour des arômes de 'sorbet citron'.

2018 - Bettane et Desseauve - Argent (Millésime 2017) / 2018 - Concours mondial du Sauvignon Blanc - OR - (Millésime 2017) / 2018 - Concours mondial de Bruxelles - Argent (Millésime 2015) / 2017 - Wine Spectator - 91 Points (Millésime 2016) / 2016 - Wine Spectator - 92 Points (Millésime 2015)