



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
MÉNÉTOU-SALON BLANC AOP

CÔTES DE MOROGUES
MÉNÉTOU-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.

Issue du mariage d'une dizaine de parcelles réparties sur les Terres Blanches et des Caillottes, notre cuvée 'Les Belles Vignes' révèle toutes les aptitudes du cépage Pinot Noir sur les terroirs Sancerrois. Nos vignes sont plantées sur des coteaux pentus bénéficiant d'expositions multiples.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La cuvée 'Les Belles Vignes' rouge est issue d'une sélection rigoureuse où seules les plus belles grappes sont conservées. La vinification se fait en vendange entière avec une macération préfermentaire à froid (15j), pour extraire la couleur et les tannins les plus souples. Les fermentations 'alcoolique' et 'malolactique' se font en cuves thermorégulées. Les vins sont élevés en pièces de 228L et/ou en cuves selon le millésime.

ACCORDS METS & VINS

Les 'Belles Vignes' est une cuvée dynamique qui accompagne élégamment un plateau de charcuterie et vos salaisons. Elle est également idéale avec vos plats à l'estouffade ou un parmentier de canard.

NOTES DE DÉGUSTATION

Promis par la robe couleur rubis-grenat, les arômes de griottes à l'eau de vie et de cuir se développent au premier nez. L'attaque confirme la gamme aromatique de fruits rouges, de cerise griottes. La structure est accueillante, adossée à des tannins souples, portée par les arômes de framboise et de mûre fraîche.

Cépage Pinot Noir
Température de service 16 à 18°C
Potentiel de garde 3 à 6 ans