



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



Etymologiquement, 'Quincy' pourrait avoir trouvé son origine dans le nom d'un Romain qui a créé le domaine de Quintius.

Planté sur les bords du Cher, près de Bourges, ils obtiennent leur titre de vins nobles au XIV^{ème} siècle, sous l'égide du Duc Jean de BERRY.

Quincy produit des Sauvignon parmi les plus élégants de Loire dans un style fruité-mûr avec une tonalité minérale.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 2 à 4 ans

La terrasse ancienne, déposée sur un plateau de calcaire lacustre du Ludien et du Stampien, est issue de l'érosion du Massif Central. Ce dépôt alluvial dont l'épaisseur maximale peut atteindre 6 mètres est composé de sables, de graviers ou de galets emballés dans une matrice argileuse.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le Sauvignon profite de la douceur de la Vallée du Cher pour se développer de manière 'aérienne'. Issu d'un vignoble équilibré, la maturité varie selon les millésimes. L'œil de vigneron permet de déterminer si le millésime permet de 'pousser' ou pas la maturité. Une vinification à basse température permet de préserver la subtilité des arômes de Sauvignon. Mis en bouteille au printemps, il s'apprécie dans sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS

La cuvée 'Les Sablons' s'apprécie avec un carpaccio de S^tJacques ou un saumon à l'oseille. Elle accompagnera parfaitement vos plateaux de fromages de chèvre, (Valencay, S^tMaure...).

NOTES DE DÉGUSTATION

Une complexité éclatante d'arômes de bourgeon de cassis, de citron et d'aubépine se distingue au nez. Le palais est rond, ravivé par une finale acidulée avec des notes de mandarine fraîche.