



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



Pouilly-Fumé, vignoble 'Bourguignon' du Centre Loire se compose d'une mosaïque de terroirs étirée sur les douces collines de la rive droite de la Loire.

Le Blanc Fumé de Pouilly, mondialement célèbre pour son inimitable arôme de 'pierre à fusil' symbolise l'aristocratie du cépage Sauvignon.

Notre cuvée les 'Deux Cailloux' est une référence de l'appellation issue majoritairement de terroirs Silex et de Marnes Kimméridgiennes.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 10 à 12°C
Potentiel de garde 4 à 8 ans

Plantées sur les 3 communes centrales de l'appellation : Tracy, Pouilly et St Andelain, nos vignes bénéficient de la lumière et de la douceur climatique apportée par la Loire. Le mariage heureux des différents terroirs, une maturité généralement très élevée avec des élevages pointus en ont fait une cuvée de référence.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Porté par des grands terroirs, bichonné par des températures modérées par la Loire, le Sauvignon délivre son incroyable potentiel. Notre mission est de l'accompagner dans sa croissance pour le cueillir lorsqu'il a atteint son potentiel maximal. Cette harmonie nous permet de pratiquer une culture et une vinification peu interventionniste, à température maîtrisée. Un élevage avec des bâtonnages réguliers et une mise en bouteille après une légère filtration suffisent à révéler les terroirs.

ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée relèvera vos poissons en sauce, fruits de mer. Elle excelle également dans l'accompagnement de vos apéritifs gourmands types 'tapas' et gambas 'pili-pili'.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intenses et attirantes, les notes d'agrumes concentrées au nez attisent le plaisir. La texture soyeuse procure une satisfaction immédiate qui se prolonge avec la découverte d'une bouche sophistiquée et équilibrée. La bouche se prolonge par la note finale de 'pierre à fusil'.

2018 - Bettane et Desseauve - Or (Millésime 2017)
2018 - Concours mondial de Bruxelles - Or (Millésime 2015)