

F

FOURNIER

— PÈRE & FILS —

SANCERRE, POUILLY-FUMÉ & MENETOU-SALON







—4

Le Domaine Fournier Père et Fils a été créé en 1926 dans le hameau vigneron de Chaudoux sur la commune de Verdigny. Il est niché au coeur du magnifique vignoble Sancerrois, entre la Loire et le Pays Fort (plateau de la Sologne). Le vignoble du Domaine s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon. Le Domaine a la chance d'avoir accès aux plus grands terroirs de chacune des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon. **Notre mission est de révéler le potentiel de ces Terroirs et de vous les offrir dans un passionnant voyage-découverte à travers nos gammes.** Ce travail d'identification et de valorisation des sols est une quête passionnante qui anime l'ensemble de nos équipes. La culture des sols se fait dans le respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement. Les vins de Terroirs du Domaine Fournier Père et Fils sont régulièrement récompensés aux concours nationaux et internationaux et référencés sur les plus belles tables de la gastronomie française et étrangère.



5—

Nestled in the village of Verdigny, in the heart of the Sancerre appellation, the Domaine Fournier Père et Fils winery goes back generations of winemakers since 1926. We cultivate 39ha of vineyards, divided into 165 parcels spread over the hills and slopes of the Sancerre, Pouilly-Fumé and Menetou-Salon appellations. We are privileged to have access to the greatest terroirs of these 3 most sought-after appellations of the Loire Valley. **Our goal is to show the intrinsic Terroirs variations and values and thus creating world-class Sauvignon Blanc and Pinot Noir wines exceeding every expectation!** This thorough work of identification and valuation of our terroirs is an exciting quest that guides the philosophy of the Domaine. Our Terroirs Wines are regularly mentioned in various French and International guides and magazines. (Guide Hachette, Decanter, Wine Spectator...) All our wines are best known for the high-quality and consistency and are being served in more than 65 countries worldwide!



► NOS CUVÉES

CUVÉES TERROIRS
TERROIRS CUVÉES
page 12



CUVÉES VILLAGES
VILLAGE CUVÉES
page 14



CUVÉES APPELLATIONS
APPELLATION CUVÉES
page 16



CUVÉES VAL DE LOIRE
LOIRE CUVÉES
page 20



CUVÉES 'F DE FOURNIER'
'F DE FOURNIER' CUVÉES
page 22



CUVÉES PARCELLAIRES
SINGLE-VINEYARD CUVÉES
page 10



NOS CUVÉES PARCELLAIRES SINGLE-VINEYARD CUVÉES

Les 'cuvées parcelaires' sont l'essence même de la philosophie du Domaine Fournier. Elles proviennent d'une sélection minutieuse et d'une connaissance approfondie de nos Terroirs. Seules les parcelles dont les 'climats' sont exceptionnels intègrent la sélection. Équivalent à un 'Grand Cru' en Bourgogne, c'est tout naturellement que nous avons décidé de les isoler et de les cultiver avec la plus grande attention. Les volumes produits sont très limités chaque année.

Single vineyards' wines are the essence of Domaine Fournier Père et Fils' philosophy. They are selected based on in-depth knowledge of our terroirs. Only parcels with exceptional 'climates' are included in the selection. Equivalent to the 'Grands Crus' in Burgundy, we've decided to grow them and ferment them in very small volume with the greatest attention. The volumes produced each year are very limited and may vary depending on the vintage.



CLOS DU ROC SANCERRE BLANC AOP

Cette cuvée porte le nom du célèbre Terroir à silex de l'ancienne abbaye de Saint-Satur. Le 'Clos du Roc', situé sur un coteau très pentu exposé plein Sud, est l'une des plus belles parcelles de l'appellation Sancerre.

Accords mets-mets-vins : Plateaux de fruits de mer, asperges, poissons crus, cuits au court-bouillon ou marinés.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 6 à 9 ans

The 'Clos du Roc' stems from the famous and ancient Saint-Satur Abbaye circa 1450. Located on a steep south facing flinty hill, it is one of the most beautiful plots of the Sancerre appellation.

Food pairing: Seafood, asparagus and fish tartare, cooked in a court-bouillon or marinated.



LES MONTS DAMNÉS SANCERRE BLANC AOP

Notre parcelaire 'Les Monts Damnés' est considéré comme le 'Grand Cru' de l'appellation Sancerre. Sur ce sol de 'Terres Blanches', nous y cultivons avec le plus grand soin la parcelle la plus élevée du Domaine.

Accords mets-vins : Brochet au beurre blanc, un risotto aux cèpes, des coquilles St-Jacques ou un turbotin citronné.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 6 à 9 ans

Our 'Les Monts Damnés' single vineyard is the most famous 'Grand Cru' of the Sancerre appellation. Grown on 'Terres Blanches' terroir, we cultivate our vineyard with the utmost care.

Food pairing: Pike in white butter, a risotto with porcini mushrooms, some scallops or a lemon turbot fish.



LES BOUFFANTS SANCERRE BLANC AOP

Notre parcelaire 'Les Bouffants' est présente sur l'un des meilleurs terroirs 'Caillottes' de l'appellation Sancerre. Exposé plein Sud, le sol est recouvert de petites pierres calcaires qui réfléchissent les rayons du soleil sur les raisins.

Accords mets-vins : Sole meunière et son écrasé de pomme de terre au jus de truffe blanche.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 6 à 9 ans

Our 'Bouffants' single vineyard is located on one of the best 'Caillottes' terroirs of the Sancerre appellation. It is a south facing, made of clay soil covered with small limestone stones that reflect the sun's rays on the grapes.

Food pairing: Dover sole on its mashed potatoes with white truffle emulsion.





NOS CUVÉES TERROIRS TERROIRS CUVÉES

Le Domaine Fournier Père et Fils poursuit sa mission de révélateur de Terroirs pour tous les sommeliers et les amateurs de vins fins. Nos 'Cuvées Terroirs' révèlent le style et l'empreinte de chaque terroir dont elles sont issues. Elles permettent de découvrir toutes les nuances du vignoble de Sancerre et de Pouilly-Fumé. Elles se distinguent aisément à la dégustation par leur intensité aromatique, leur complexité en bouche et la sensation de puissance qu'elles nous procurent.

Domaine Fournier Père & Fils pursues its mission of revealing the terroirs of our beautiful land for sommeliers and wine lovers. Our 'Terroirs Selection' range reveals the nuances and the style of 4 Terroirs curated from our finest Sancerre and Pouilly-Fumé vineyards. They easily distinguish themselves by their aromatic intensity and their complexity.



SILEX SANCERRE BLANC AOP

Le terroir Silex produit des vins recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. Cette cuvée provient d'un coteau exposé plein Sud. Terroir précoce, ces pierres capturent la chaleur accumulée la journée et la restitue pendant la nuit.

Accords mets-vins : Crustacés nobles, homards, poissons en sauce.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 12 ans

The 'Silex' terroir produces the most sought-after Sancerre thanks to their elegance and their intense minerality. The flint stones accumulate heat from the sun during the day and radiate at night.

Food pairing: Delicate seafood, lobsters or cappon magro.



CAILLOTES SANCERRE BLANC AOP

Les 'Cailottes' sont des petites pierres calcaires du Kimméridgien mélangées aux Argiles. Elles se présentent sous la forme d'un lit de pierres blanches, éclatées par le gel. Ce terroir est reconnu pour son intensité aromatique, ses vins enthousiastes et aériens.

Accords mets-vins : Salades Niçoises, pissaladières et aubergines-tomates au four, cuisine Thaïlandaise.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 12 ans

The 'Cailottes' soil is made of small limestone pebbles mixed with clay and dating from the Kimmeridgian era. The white pebble stones now cover most of the vineyard ground. This Terroir is known for its aromatic intensity and airy wines.

Food pairing: Niçoise salad, with baked aubergines-tomatoes or with Thai 'cuisine'.



TERRES BLANCHES SANCERRE BLANC AOP

Les 'Terres Blanches' sont des sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir présente la particularité de blanchir en séchant au soleil. Ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.

Accords mets-vins : Gambas grillées, éperlans frits, turbot rôti ou une volaille à la crème.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 12 ans

Terres Blanches is a 'late-ripening' terroir made of clay and white limestone stones. It has the particularity of whitening while drying in the sun. The terroir gives a strong aromatic concentration, tension and ageing potential to the wines.

Food pairing: Grilled prawns, fried smelt. After 4 or 5 years, roast turbot or creamed poultry.



MARNES KIMMÉRIDIENNES POUILLY-FUMÉ AOP

Terroir emblématique de l'appellation, les 'Marnes Kimmeridgiennes' sont cultivées sur un terroir composé d'argiles et de coquillages fossilisés datant de 160 millions d'années. Ce terroir offre de la puissance et une grande minéralité.

Accords mets-vins : Saumon fumé, un risotto de gambas, crottin de Chavignol.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 12 ans

Iconic terroir of the appellation, the 'Kimmeridgian Marls' are a soil composed of clay and fossils dating back from more than 160 million years. This terroir offers powerful aromas and minerality.

Food pairing: Smoked salmon, risotto with prawns, Crottin de Chavignol.

NOS CUVÉES VILLAGES VILLAGE CUVÉES



Nos cuvées Villages s'inspirent directement de la Bourgogne. Les communes du Sancerrois et du Pouillysois possèdent des styles définis et bien connus de tous les acteurs du vignoble. Nous souhaitons vous faire partager cette connaissance en vous offrant une sélection de différents Villages disposant de ces marqueurs qualitatifs bien déterminés. Ce voyage à travers les différents Villages va vous permettre de comprendre des nuances dont vous ne soupçonniez pas l'existence auparavant !

Our Villages range is inspired by the Burgundian philosophy. Each Sancerre and Pouilly Fumé Villages (communes) express various styles that are well known to the local winemakers. Discover these unique Village styles thru our carefully curated selection stemming from both appellations. This tasteful journey throughout our different Villages will allow you to understand the terroirs nuances that you didn't know before!



VERDIGNY LA CHAUDOUILLONE SANCERRE BLANC AOP

Verdigny est un village que nous affectionnons particulièrement car c'est ici que se trouve notre Domaine. Notre cuvée 'La Chaudouillonne' est issue d'une sélection de différentes parcelles cultivées sur le terroir 'Caillottes'.

Accords mets-vins : Amuse-bouches comme des minitains poire/fourme d'Ambert.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 3 à 12 ans

Domaine Fournier Père et Fils is in Verdigny, so this village is close to our heart. Our cuvée 'La Chaudouillonne' comes from selected vineyards grown on the famous terroir 'Caillottes' of Verdigny.

Food pairing: Homemade appetizers as well as all your most subtle dishes.



SURY-EN-VAUX L'ANCIENNE VIGNE SANCERRE BLANC AOP

Le village de Sury-en-Vaux est niché au milieu des vignes Sancerroises. Les multiples expositions sur ses différents cotéaux ainsi que ses Marnes Kimméridgiennes en font un terroir très réputé.

Accords mets-vins : Cuisine asiatique, gravelax de truite avec mousse de wasabi.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 3 à 10 ans

Sury-en-Vaux village is nestled among the rolling Sancerre hills. The multiple hillside exposures as well as its 100% Kimmeridgian marls terroir are a great combination that you have to discover!

Food pairing: Asian cuisine, trout dice in gravlax with wasabi mousse.



SURY-EN-VAUX L'ANCIENNE VIGNE SANCERRE ROUGE AOP

Le village de Sury-en-Vaux est renommé pour ses collines couvertes de vigne. Le terroir est particulièrement favorable au Pinot Noir. L'enracinement profond de nos plus vieilles vignes apporte concentration et finesse.

Accords mets-vins : Viandes rouges en sauce, daube, osso bucco et bœuf bourguignon.

Cépage Pinot Noir
Potentiel de garde 3 à 12 ans

Sury-en-Vaux is famous for its vine-covered hills and for its Terres Blanches terroir. The Pinot Noir enjoys this thick clay terroir, allowing a deep root system bringing concentration and finesse.

Food pairing: Red meats in sauce, stew, osso bucco and bourguignon beef.



TRACY-SUR-LOIRE. GRANDE CUVÉE POUILLY-FUMÉ AOP

Le village de Tracy-sur-Loire possède une vue magnifique sur la Loire et le vignoble de Sancerre. Notre 'Grande Cuvée' est issue d'un assemblage de parcelles cultivées sur des Marnes Kimméridgiennes et des Calcaires du Barrois.

Accords mets-vins : Viandes blanches à la crème, poissons de mer grillés, coquilles Saint-Jacques.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 3 à 10 ans

Tracy-sur-Loire is a village, with a magnificent view on the Loire and on the Sancerre vineyards. Our 'Grande Cuvée' comes from a vineyard selection, grown on Kimmeridgian Marls and Barrois Limestones terroirs.

Food pairing: White creamed meats, grilled sea fish and scallops.

NOS CUVÉES APPELLATIONS

APPELLATION CUVÉES



Issue d'un riche vignoble présent sur 8 communes de l'appellation, notre 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 variées. Capitale internationale du Sauvignon, son style inimitable est né de l'alliance magique de ces cépages et des 3 terroirs de l'appellation : Silex, Caillottes et Terres Blanches.

Blessed with vineyards spanning in 8 communes of the appellation, over the years our cuvée 'Les Belles Vignes' has become a benchmark in Sancerre. Nested in the heart of the Verdigny village, Domaine Fournier Père et Fils, actively promotes the Sancerre wines worldwide. Sancerre is the most prestigious and renowned appellation of the Loire. Early texts dating from the Middle Ages already mention the Sancerre vineyard. Nowadays, the appellation covers 2900 hectares located on the Loire left bank, on the Eastern side of city of Bourges. The hills are often very steep, vineyards benefit from many microclimates thanks to the highly variable expositions. Known as the international capital of Sauvignon Blanc, its inimitable style is born from the magic alliance of these varieties and the 3 unique soils of the appellation: Silex, Caillottes and Terres Blanches.



LES BELLES VIGNES

SANCERRE BLANC AOP

Issue de parcelles réparties sur tous les terroirs de l'appellation, la cuvée 'Les Belles Vignes' ravit par sa précision et par sa régularité. Fruit du souci du détail, cette cuvée représente l'alliance des trois terroirs.

Accords mets-vins : Son fruit citronné tranchant se révèle au contact des produits de la mer, crustacés raffinés ; huîtres, homards.

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 8 ans

Carefully selected from vineyards spread over the 3 terroirs of the appellation, our Cuvée 'Les Belles Vignes' delights with its precision and its regularity. Les Belles Vignes represents the best alliance of the three terroirs.

Food pairing: Its sharp lemon-lime fruit is fully revealed with delicate seafood, oysters, lobsters, crayfish, crabs...



LES BELLES VIGNES

SANCERRE ROSÉ AOP

Notre cuvée 'Les Belles Vignes' rosé est issue d'un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir atteint facilement la maturité 'croquante et juteuse' recherchée. Ce terroir lui donne une puissance et une complexité rare.

Accords mets-vins : À l'apéritif, mets exotiques, petits crustacés comme des gambas grillées au wok.

Cépage Pinot Noir
Potentiel de garde 2 à 4 ans

Our cuvée comes from Pinot Noir vines planted on the Terres Blanches terroir. The Pinot Noir grows naturally and it easily reaches the expected 'crunchy and juicy' maturity level. The rich and complex terroir is the key to make a high-end rosé.

Food pairing: As an aperitif, with exotic dishes or small shellfish like some stir-fried prawns.



LES BELLES VIGNES

SANCERRE ROUGE AOP

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

Accords mets-vins : Plateau de charcuterie, plats à l'estouffade ou un parmentier de canard.

Cépage Pinot Noir
Potentiel de garde 3 à 6 ans

Selected from parcels spread over the Terres Blanches and Caillottes terroirs, our cuvée reveals all the capacity of the Pinot Noir grape variety on the best Sancerre terroirs. Our vines are planted on steep slopes with multiple exposures.

Food pairing: Platter of charcuterie, stew dishes or duck parmentier.

Le vignoble de Menetou-Salon, telle une fine bande de terre étirée de l'Ouest de l'appellation Sancerre jusqu'au Nord-Est de la ville de Bourges, couvre 560 hectares sur des 'Terres Blanches'. Composé de collines exposées plein sud qui descendent du plateau du Pays Fort vers la plaine de la Loire, Menetou-Salon est un vignoble très ancien déjà mentionné par Jacques Coeur en 1450. L'homogénéité des sols de Terres Blanches confère aux vins une véritable identité propice à l'épanouissement du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir.

The Menetou-Salon appellation stretches on a narrow strip of hills starting west end of Sancerre and going up to the north east of the Bourges city. The appellation covers 560 hectares of 'Terres Blanches' terroir of south facing hills tucked between the Pays Fort plateau and the Loire river plain. Menetou Salon enjoys a long lasting history and was mentioned by Jacques Coeur in 1450. The diversity of the Terres Blanches terroir endows a legitimate identity to the Sauvignon Blanc and Pinot Noir.

CÔTES DE MOROGUES MENÉTOU-SALON BLANC AOP

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 2 à 4 ans



Notre cuvée 'Côtes de Morogues' est née sur le plateau et les collines argileuses du village de Morogues, bénéficiant d'expositions Sud et Sud-Est, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc y affirment toute leur finesse et leur capacité de garde.

Accords mets-vins : Daurade à la citronnelle, risotto de gambas.

Our Côte de Morogues cuvée is born on the plateau and clay soil hills of the Morogues village, benefiting from various South and South-East exposures, the Pinot Noir and the Sauvignon Blanc thrives in this ideal environment.

Food pairing: Seafood, citronella sea bream or a risotto with large prawns.

CÔTES DE MOROGUES MENÉTOU-SALON ROUGE AOP

Cépage Pinot Noir
Potentiel de garde 3 à 5 ans



Notre cuvée 'Côtes de Morogues' est née sur le plateau et les collines argileuses du village de Morogues, bénéficiant d'expositions Sud et Sud-Est, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc y affirment toute leur finesse et leur capacité de garde.

Accords mets-vins : Sautés de veau aux aubergines, tajine de poulet aux mirabelles ou fromages (livarot, mimolette).

Our Côte de Morogues cuvée is born on the plateau and clay soil hills of the Morogues village, benefiting from various South and South-East exposures, the Pinot Noir and the Sauvignon Blanc thrives in this ideal environment.

Food pairing: Veal cutlet with eggplant, chicken tagines or cheeses such as livarot or mimolette.



LES DEUX CAILLOUX POUILLY-FUMÉ AOP

Cépage Sauvignon Blanc
Potentiel de garde 4 à 8 ans



Plantées sur 3 communes de l'appellation, nos vignes bénéficient de la douceur climatique apportée par la Loire. Le mariage des terroirs, une maturité généralement élevée avec des élevages pointus en font une cuvée de référence.

Accords mets-vins : Poissons en sauce, fruits de mer, apéritifs gourmands types 'tapas' et gambas 'pili-pili'.

Grown on the 3 central communes of the appellation, our vines benefit from the mild climate, tempered by the proximity of the Loire river. The perfect alliance of the terroirs, the late fruit picking and a mastered fine lees ageing process makes a benchmark cuvée.

Food pairing: Fish in sauce and delicate sea food, appetizers such as tapas and/or gambas 'pili-pili'.

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.

Pouilly-Fumé is an appellation located in the administrative region of Burgundy! Yet it is a true Loire shining star! 'Blanc Fumé de Pouilly', the world famous wine for its 'smoky' aromas epitomizes the Sauvignon Blanc aristocracy. Our 'Les Deux Cailloux' cuvée is a benchmark of the appellation made from the mosaic of terroirs scattered around the appellation.



NOS CUVÉES VAL DE LOIRE LOIRE CUVÉES

Nos 'Cuvées Val de Loire MMM' expriment le mariage idéal entre notre région, le Val de Loire et un cépage noble. Grâce à notre savoir-faire acquit dans les plus grandes appellations ligériennes, nous vous proposons des cuvées de très haute tenue, racées et réjouissantes ! Nos standards de production sont identiques aux plus grandes appellations, notre niveau d'exigence est très élevé pour que ces cuvées vous surprennent, vous séduisent et vous accompagnent au quotidien.

Our 'Val de Loire MMM' cuvées is the ideal marriage between our Loire region and some world famous varietals. Thanks to our expertise acquired in the greatest Loire appellations, we can offer you some high level, sophisticated and charming Loire cuvées. Our production standards are on par with the greatest Loire appellations, our requirement level is very high so that our Val de Loire cuvées will surprise you, seduce you and accompany you everyday.

Le Chenin Blanc est l'autre cépage blanc 'noble' de la Loire avec le Sauvignon Blanc. Son alliance parfaite avec les grands terroirs de la Loire Méridionale, sa capacité à produire des vins d'exceptions, d'une longévité sans égal force notre admiration et nous a donné envie de vinifier cette première cuvée. Produit en quantité limitée et issu de notre vignoble Tourangeau, nous élaborons une cuvée terroir au style contemporain basé sur l'équilibre et l'aromatique.

The Chenin blanc is an indigenous grape variety from the Loire valley. It is a perfect match with the Loire terroirs, its capacity to produce exceptional wines with a great longevity leads us to the vinification of this first cuvée. Produced in limited quantities in our Touraine vineyard, we elaborated this 'modern style' cuvée while looking for the perfect balance between the freshness and the aromas.



SAUVIGNON BLANC IGP VAL DE LOIRE

Cépage Sauvignon Blanc

Notre Sauvignon traduit son terroir en livrant une forte intensité aromatique, une bouche ample, fruitée et gourmande.

Accords mets-vins : À l'apéritif, avec des fruits de mer, huîtres. Charcuteries, des rillettes ou un fromage de chèvre.

Our Sauvignon Blanc delivers a great aromatic intensity with a loose fruity palate and a salivating acidity.

Food pairing: As an aperitif, with sea food, with crabs & oysters or goat cheeses.



PINOT NOIR ROSÉ IGP VAL DE LOIRE

Cépage Pinot Noir

Le Pinot Noir s'épanouit sur ce terroir à la climatologie douce qui lui assure les bonnes réserves hydriques nécessaires à la maturation des raisins.

Accords mets-vins : Repas ensoleillés entre amis, en terrasse autour d'un barbecue avec une salade composée.

The Pinot Noir flourishes in the mild Loire climate, necessary to the grape's maturity.

Food pairing: Summer meals with friends at a BBQ.



PINOT NOIR IGP VAL DE LOIRE

Cépage Pinot Noir

Le Pinot Noir se dévoile sous un autre angle, façonné et acclimaté aux terroirs ligériens, il devient un vin plaisir.

Accords mets-vins : Brochettes de magret de canard et abricots ou un tajine de veau avec légumes au four.

The Pinot Noir shines differently when grown and wrought in the Val de Loire, becoming a pleasure wine.

Food pairing: Duck breast and apricots' or a calf meat stew with vegetables.



CHENIN BLANC IGP VAL DE LOIRE

Cépage Chenin Blanc

Ambassadeur de la Loire, planté au pied des châteaux, le Chenin Blanc y exprime toute sa noblesse. Les vignes cultivées sur les Argiles à Silex de la Vallée du Cher, reposent sur une épaisse couche de calcaire Turonien (Tuffeau).

Accords mets-vins : À l'apéritif, plats 'sucrés-salés', comme un rôti de porc aux pommes ou un poulet marengo à l'orange.

Our Chenin Blanc is grown near the famous Loire Châteaux. It is grown on clay & flint soils sitting on top of a thick limestone (tuffeau) plateau overlooking the Cher river.

Food pairing: As an aperitif with 'petit fours' or with sweet and sour dishes such as roast pork or orange marengo chicken.

NOS CUVÉES 'F DE FOURNIER'

'F DE FOURNIER' CUVÉES



La gamme 'F de Fournier' vous permet d'accéder au savoir-faire du Domaine Fournier Père et Fils, expert à Sancerre dans la production des grands cépages sauvignon blanc et pinot noir. Fruit de notre expérience, nous laissons place à notre créativité pour élaborer un Sauvignon Blanc et un Pinot Noir, fidèles à leur noble cépage. Les 'F de Fournier' sont des vins fruités et élégants, élaborés pour votre plaisir quotidien.

The F de Fournier range shows the Domaine Fournier Père et Fils know-how as experts in Sancerre in the production of Sauvignon Blanc and Pinot Noir. Our 'F de Fournier' cuvées are the fruit of our experience and winemaking creativity! We crafted wines with full of pleasant surprises and yet faithful to their noble grape varieties. Our Sauvignon Blanc and Pinot Noir wines are fruity and elegant, elaborated for your daily pleasure.



SAUVIGNON BLANC

FRANCE

Cépage Sauvignon Blanc



Confectionné à partir de jeunes vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux, le vignoble fait l'objet d'un soin extrême afin d'obtenir des raisins qui livrent tout le potentiel aromatique du cépage.

Accords mets-vins : Apéritifs dînatoires, pruneaux rôtis au lard ou des petits millefeuilles auberginero-cotta, salade de chèvre chaud.

Made from younger vines planted on clay-sandy and clay-limestone soils, the vineyard is controlled with extreme care to obtain the full aromatic potential of the grape variety.

Food pairing: As an aperitif, prunes roasted with bacon or eggplant-ricotta lasagna or with a hot goat cheese salad!

23

PINOT NOIR

FRANCE

Cépage Pinot Noir



Confectionné à partir de jeunes vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux et argilo-calcaires, les raisins sont vendangés à maturité dans un souci d'équilibre entre le fruit et une structure tannique soyeuse, gourmande et pleine de fruits.

Accords mets-vins : Viandes grillées; filet de boeuf aux échalotes confites ou épaule d'agneau aux épices douces.

Made from young vines grown on clay-sandy and clay-limestone soils, we look for the ideal balance between the red fruit flavors and a silky, juicy palate.

Food pairing: Grilled meats such as beef tenderloin with candied shallots or a lamb shoulder with mild spices.



DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

7 route de la Garenne - Chaudoux
Verdigny 18300 SANCERRE
+33 02 48 79 35 24
claude@fournier-pere-fils.fr

www.fournier-pere-fils.com

