



FashionCV Mag.

Blog Lifestyle



Quelques vins de Sancerre du Domaine Fournier Père et Fils, plaisirs, traditions et savoir-faire

📅 13 décembre 2024 👤 Christine 📁 FASHION Drinks 💬 Leave a comment

Le domaine Fournier Père et Fils nous propose quelques vins de Sancerre pour les fêtes.

Vins de Sancerre du Domaine Fournier Père et Fils

L'histoire du domaine Fournier Père et Fils se confond avec celle du Sancerre. Ces vins restent les compagnons fidèles des tables gourmandes et incarnent une certaine gastronomie française. Sancerre représente l'appellation phare du Centre Loire et reste la référence du cépage Sauvignon Blanc. C'est également un charmant village médiéval perché sur son piton, dominant la Loire. Grace à ses terroirs uniques, ses vins sont reconnus et recherchés dans le monde entier. Présent dès la création de l'appellation en 1936, le Domaine Fournier Père et Fils demeure l'un des porte drapeaux de l'appellation. On notera également les Pouilly-Fumé, Menetou-Salon et Val de Loire dans la production du domaine.

Vins de Sancerre du Domaine Fournier Père et Fils

L'histoire du domaine Fournier Père et Fils se confond avec celle du Sancerre. Ces vins restent les compagnons fidèles des tables gourmandes et incarnent une certaine gastronomie française. Sancerre représente l'appellation phare du Centre Loire et reste la référence du cépage Sauvignon Blanc. C'est également un charmant village médiéval perché sur son piton, dominant la Loire. Grace à ses terroirs uniques, ses vins sont reconnus et recherchés dans le monde entier. Présent dès la création de l'appellation en 1936, le Domaine Fournier Père et Fils demeure l'un des porte drapeaux de l'appellation. On notera également les Pouilly-Fumé, Menetou-Salon et Val de Loire dans la production du domaine.



Le vignoble et une sélection de 3 vins de Sancerre

Le Domaine s'étend sur 39 hectares morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants de l'appellation Sancerre. Cuvées terroirs, parcelles ou villages sont produites au domaine. Pour les fêtes, on sélectionnera 3 belles cuvées.

Sancerre Terres Blanches 2022

- Ces cuvées sont issues des sols argilo-calcaires à maturité tardive de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant au soleil d'où son nom. Ces sols se situent sur les collines les plus à l'ouest de l'appellation, sur quelques crêtes de coteaux et dans les grandes côtes. Ainsi, ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.
- Accord mets-vins : Elle accompagnera des gambas grillées, des éperlans frits. Après 4 ou 5 ans, des plats plus complexes comme un turbot rôti ou une volaille à la crème.

Prix : environ 31€

Sancerre blanc les Belles Vignes – cuvée appellation

- 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
- Accord mets-vins : Son fruit citronné tranchant se révèle pleinement au contact des produits de la mer. Il se marie également avec des crustacés raffinés ; huîtres, homards.

Prix : environ 21€

Sancerre du Domaine Fournier Père et Fils rosé les Belles Vignes – cuvée appellation

- La cuvée rosé est issue de vignes âgées 10 à 30 ans de Pinot Noir plantées sur un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir se plaît admirablement sur ces collines Sancerroises et il atteint facilement la maturité 'croquante et juteuse' recherchée. Ce terroir lui donne une puissance et une complexité rare qui en font un Rosé 'Noble'.
- Rosé de gastronomie, complexe, savoureux et puissant. Idéal en apéritif et avec des mets exotiques ou des petits crustacés comme des gambas grillées au wok.

Prix : environ 18€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Le site internet :

<https://www.fournier-pere-fils.com>

<https://fashioncvmag.com/sancerre-du-domaine-fournier/>