Sancerre blanc "Les Romains " 2019 Paul FOUASSIER A.Biodynamie

Le nez est assez vif, sur des notes plus minérales. Au palais en 2 sd temps se développe de l'ampleur et de la vivacité, avec une matière dense et

Référence : 470800

Prix : 24.30 €

Descriptif :

Sancerre blanc "Les Romains " 2019 Paul FOUASSIER

Implantée depuis plusieurs générations sur le piton de Sancerre, la famille Fouassier (dès 1902) fait partie des plus vieilles familles de vignerons sancerrois.Le nouveau siècle à peine commencé voit l'arrivée au Domaine Fouassier de la dixième génération avec en 2000, Benoit le fils de Jean-Michel et en 2001, Paul le fils de Pierre, qui amènent une nouvelle dynamique de fonctionnement et de culture du vignoble au domaine.Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 56 hectares plantés à 80% du noble et très ancien cépage Sauvignon, et pour le reste du plus délicat et élégant des cépages rouges, le Pinot Noir.une culture artisanale et traditionnelle de la vigne, avec 3/4 du travail de la vigne éffectué manuellement.Le maitre mot du Domaine étant le respect du terroir, la **Biodynamie** s'est imposée à la vigne comme à la cave depuis le début des années 2000.

notes de dégustation :

Le nez est assez vif, sur des notes plus minérales. Au palais en 2 sd temps se développe de l'ampleur et de la vivacité, avec une matière dense et charnue.La finale est tonique et astringente

cépage: sauvignon, sur formation argileuse à silex sur Crétacé supérieur,parcelle de 3 ha,exposée sud-ouest sur flanc de coteaux, vignes âgées de 25-30ans, rendement 50Hl/ha.

accords : Huîtres de Belon,asperges,mousse de homard,piperade basquaise,pâté de pâques ,blanquette de veau,veau marengo, chèvre sec, crotin de chavignol,rocamadour,

T°S: 10 - 12 °C

G: 2 à 3 ans

Lien vers la fiche du produit