

SANCERRE Blanc 2020 "Les Chasseignes" Paul Fouassier BIO DYNAMIE

Nez fruité, mûr, évoquant les agrumes. En bouche, un Sancerre plein, équilibré et tonique. Finale persistante sur le fruit. Un vin de gastronomie à associer à un poisson noble.



Référence : 470019

Prix : 20.65 €

Descriptif :

SANCERRE Blanc 2020 "Les Chasseignes" 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 effectué manuellement. Le maître 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.

note de dégustation:

Robe jaune d'or. Nez fruité, mûr, évoquant les agrumes. En bouche, un Sancerre plein, équilibré et tonique. Finale persistante sur le fruit. Un vin de gastronomie à associer à un poisson noble.

cépage: 100% Sauvignon, vignes de 20 à 40 ans, sur plateau et flancs plein sud, sur 4.4Ha, rend: 50 Hl/Ha, vendange est éraflée puis acheminée au pressoir pneumatique par des tapis, pour la respecter au maximum. Vinification naturelle, fermentation en levures indigènes. Les travaux en cave se font au rythme du calendrier lunaire

Accords: Apéritif seul. Il accompagne avec élégance les poissons en sauce, ainsi que les charcuteries.

G: 5 ans

T°S: 10°C - °C en dégustation et 12°C pour le repas

[Lien vers la fiche du produit](#)