

SANCERRE Paul FOUASSIER Sur le Fort 2020 75 cl A.BIO

Le nez est fruité sur un côté exotique et chaud parsemé de notes de mangue, de miel et d'épices. La bouche est ronde, avec du volume, un aspect moel



Référence : 470018

Prix : 20.25 €

Descriptif :

SANCERRE Paul FOUASSIER Sur le Fort 2020 75 cl A.BIO

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.

notes de dégustation :

Le nez est fruité sur un côté exotique et chaud parsemé de notes de mangue, de miel et d'épices. La bouche est ronde, avec du volume, un aspect moelleux, mais un retour légèrement perlant en bouche apporte un équilibre avec ce côté tranchant qui donne une belle finale en bouche .

cépage: 100 % sauvignon, sur le plateau sur des zones Calcaires de Buzançais et Calcaires lités supérieurs sur Kimméridgien inférieur. Vinification **naturelle**, fermentation en levures indigènes. Les travaux en cave se font au rythme du **calendrier lunaire**

accord : huîtres, Crevettes Thaï, thon mi-cuit à la patate douce, brochette de gambas grillées, carpaccio de Saint Jacques, crotin de Chavignol,

T°S: 8 -10°C

G: 2022 -2023

[Lien vers la fiche du produit](#)