

**TERRES BLANCHES**  
SANCERRE ROUGE AOP

**Le Domaine Fournier Père et Fils poursuit sa mission de révélateur de Terroirs pour tous les sommeliers et 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.**

Cépage Pinot Noir  
Température de service 17 à 18°C  
Potentiel de garde 4 à 12 ans



Les Terres Blanches sont des sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant au soleil d'où son nom 'Terres Blanches'. Ces sols sont situés sur les collines les plus à l'ouest de l'appellation, sur quelques crêtes de coteaux et dans les grandes côtes. Ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce Terroir tardif est généralement vendangé parmi les dernières parcelles. Sa concentration unique en argiles profondes se traduit par une maturité plus lente et plus régulière. La macération pré-fermentaire à froid et une cuvaison longue, mettent en lumière les tannins les plus souples. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique se fait en cuve inox à température contrôlée. Selon le millésime, les vins sont élevés en fûts issus de la région.

#### ACCORDS METS & VINS

Son profil gourmand et complexe accompagnera à merveille une volaille (ballotines de pintade ou poulet de Bresse) également avec une pièce de porc (rôti de porc aux pruneaux).

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil rouge profond et intense. Nez gourmand et complexe offrant des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille, griotte). La bouche est équilibrée avec des tannins souples et une balance séduisante.