



FOURNIER POUILLY-FUMÉ LES DEUX CAILLOUX

Producent: Domaine Fournier Père et Fils

Årgång: 2021

Land: Frankrike

Region: Loire

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kolspanstorlek: 12

Art Nr: 222701

Pris: **239 KR**

En härlig torr, frisk och balanserad Sauvignon Blanc med inslag av citrus, gröna äpplen, fläder och mineralitet. Vinet har en fin krämig textur med en lång eftersmak och passar väl till en stor variation av rätter. Prova gärna till färska skaldjur eller fiskrätter med en syrlig smörsås.



OM PRODUCENTEN:

Huset Fournier ligger i byn Verdigny, nära Sancerre. Här har man odlat vindruvor sedan flera generationer tillbaka. Idag serveras Fourniers viner på några av de bästa restaurangerna i världen – i Paris, New York, London, Hong Kong och Tokyo. Domaine Fournier Père et Fils är mest kända för sin Sancerre och här i Sverige även för sin utmärkta Pouilly-Fumé som finns på Systembolaget. Fournier har vunnit flera utmärkelser, som "Concours Mondial du Sauvignon Blanc" och "The Korean Wine Challenge".

Historien började 1950 då Paul Fournier startade sin verksamhet och stora passion. 20 år senare tog två av sönerna, Claude och Jacques, facklan vidare och utvecklade vingården med lika stor kärlek. Under tidigt 90-tal hade Fournier Père et Fils över 60 hektar i den mest kända regionen för appellationer av Sauvignon Blanc: Sancerre, Pouilly-Fumé och Menetou-Salon. I familjen ingår nu även domänerna Saint Romble i Sancerre, Les Berthiers och Domaine Paul Corneau i Pouilly-Fumé. Vingården drivs idag av ett passionerat team, kända för sin professionalitet och specialistkunskap inom Sauvignon Blanc och Pinot Noir.

DRUVOR:

Sauvignon blanc

JORDMÅN:

Märgel, sand, lera, flinta

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand. Jäsning och lagring på ståltank utan malolaktisk jäsning och lagring på jästfällningen.

PASSAR TILL:

Utmärkt till färska skaldjur, sparris, chevré och fiskrätter med citrussåser.