



FOURNIER SANCERRE ROSÉ "LES BELLES VIGNES"

Producent: Domaine Fournier Père et Fils

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Loire

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 93760

Pris: **189 KR**

Lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment 24 maj 2024
(årgång 2023)
nr 93760, 189 kr, 7200 flaskor

Les Belles Vignes Rosé kommer från Pinot Noir-rankor med en ålder mellan 10 och 30 år från de böljande kullarna i Sancerre. Vinet domineras av en härlig fruktig aromatik av hallon och svarta vinbär. I munnen mötes de röda och mörka bären upp till en läcker fruktighet tillsammans med ett tydligt mineraluttryck.



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:

100% Pinot noir

JORDMÅN:

Kalk och fossilrik lera

TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt under morgonen när de ännu är svala. I vineriet så går druvorna direkt till pressning där musten macererar lätt med skalen och jäser vid låg temperatur för att bevara alla aromer. Vinet buteljeras på våren efter skörden.

PASSAR TILL:

Utmärkt till fräscha vår- och sommarsallader eller på egen hand.