

ÉVELYNE MALNIC

LE GUIDE DES VINS

ZÉRO PESTICIDES



DEB
EDITIONS

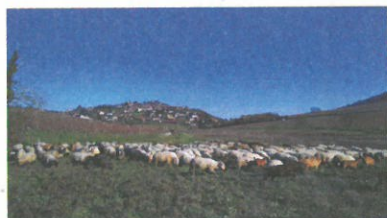
DOMAINE FOUASSIER

BENOIT FOUASSIER

180 Avenue de Verdun
18300 Sancerre

☎ 02 48 54 02 34
✉ contact@fouassier.fr
🌐 www.fouassier.fr

👤 Accueil au domaine
✂ dégustation tous les jours
(sauf le dimanche de janvier à mars)



depuis **2011**

SUPERFICIE DU VIGNOBLE 60 HA

« Nous créons des vins au plus proche des différents terroirs sur lesquels les vignes sont plantées. Aucune parcelle n'est assemblée avec une autre, ce qui nous donne une vingtaine de cuvées différentes. Les vinifications sur les plus naturelles possibles, sans ajout d'intrants excepté un peu de SO₂. »

“Des vins au plus proche des différents terroirs.”

Les Chasseignes 2017

Sancerre



- PASSEPORT - SANTÉ



Taux de sulfites total

48 mg/l



Énergie

87 kcal/100 ml



Alcool

13,5 % vol



Levures

indigènes



Additifs

bentonite - SO₂



Sucre

< 1 g/l



DÉGUSTATION



BELLE EXPRESSION SANCERROISE

ROBE | or pâle, jolis reflets verts

NEZ | vif, de belle intensité avec ses arômes citron, bourgeon de cassis, touche minérale, craie, silex

BOUCHE | savoureuse avec ses saveurs citronnées, acidulées

FINALE | longue aux arômes du bouquet

ACCORD GOURMAND

Darne de saumon, crème d'oseille

SERVICE

Autour de 8°

GARDE

A boire jusqu'en 2020

› PRIX ≈ **18 €**

› BOUTEILLES **32 000**

TOUT SUR LE VIN

- › **Cépage** : sauvignon
- › **Terroir** : calcaires de buzanaïis et calcaires lités (argilo-calcaires)
- › **Age des vignes** : 35-40 ans
- › **Rendement** : 38 hl/ha
- › **Vinification** : cuve inox
- › **Collé**
- › **Filtré** : plaques de cellulose
- › **Elevage** : cuve inox pendant 12 mois

Les Grands Champs 2017

Sancerre



- PASSEPORT -
SANTÉ



Taux de sulfites total

45 mg/l



Énergie

87 kcal/100 ml



Alcool

13,5 % vol



Levures

indigènes



Additifs

bentonite - SO2



Sucre

< 1 g/l



DÉGUSTATION



**UNE CUVÉE
JOLIMENT GOURMANDE**

ROBE | jaune lumineux
aux reflets vert et or

NEZ | explosif, puissant,
sur des arômes de fruits
mûrs, fleurs blanches et
touche mielleuse. Une
invitation déjà au plaisir

BOUCHE | savoureuse
équilibrant un joli gras,
une matière ample,
fruitée et minérale.

Bel équilibre

FINALE | sur le fruité et
une touche d'amertume
noble

**ACCORD
GOURMAND** ✂

Tarte aux épinards
et au chèvre

SERVICE ⚗
Autour de 6/8°

GARDE 📅
A boire maintenant
et jusqu'en 2021

› PRIX ≈ 17 €

› BOUTEILLES
27 000

TOUT SUR LE VIN

- › **Cépage** : sauvignon
- › **Terroir** : calcaires de buzaçais sur kimméridgien inférieur
- › **Age des vignes** : 30-40 ans
- › **Rendement** : 41 hl/ha

- › **Vinification** : cuve inox
- › **Collé**
- › **Filtré** : plaques de cellulose
- › **Elevage** : cuve inox pendant 12 mois

Les Romains 2017

Sancerre



- PASSEPORT -
SANTÉ



Taux de sulfites total

57 mg/l



Énergie

80 kcal/100 ml



Alcool

13 % vol



Levures

indigènes



Additifs

bentonite - SO2



Sucre

< 1 g/l



DÉGUSTATION



**UN SANCERRE
TRÈS AGRÉABLE**

ROBE | or pâle léger

NEZ | intense,
harmonieux avec sa
corbeille d'arômes
floraux, touche citronné,
pointe calcaire

BOUCHE | puissante,
rectiligne sur toutes les
senteurs du bouquet,
soulignée par une
fraîcheur mordante

FINALE | discrètement
fruitée

**ACCORD
GOURMAND** ✂

Filet de sandre

SERVICE ⚗
Autour de 8°

GARDE 📅
A boire maintenant
et jusqu'en 2022-2024

› PRIX ≈ 20 €

› BOUTEILLES
14 000

TOUT SUR LE VIN

- › **Cépage** : sauvignon
- › **Terroir** : formation argileuse à silex sur crétacé supérieur
- › **Age des vignes** : 35-40 ans
- › **Rendement** : 35 hl/ha

- › **Vinification** : cuve inox
- › **Collé**
- › **Filtré** : plaques de cellulose
- › **Elevage** : cuve inox pendant 18 mois