

Pierre Guigui

PRÉFACE DE

Laure Verdeau

Directrice de l'Agence Bio

2500
cuvées dégustées

350



**Bilan & perspectives
du bio en France**

Les
meilleurs
VINS
bios
de
France



BBD
EDITIONS

Domaine Fouassier

Benoit et Paul Fouassier



180 Avenue de Verdun, 18300 Sancerre

tel : 02 48 54 02 34 mail : elodie@fouassier.fr

web : contact@fouassier.fr

Benoit et Paul Fouassier représentent la 10^e génération de vignerons. Le domaine est une entreprise familiale établie au cœur du village de Sancerre. À l'ère de la standardisation, nous avons été avant-gardistes dans la vinification de nos 20 cuvées. Notre souhait est de laisser la nature œuvrer pour contribuer à la production de nos vins de Sancerre dans le Cher (18) car nous refusons d'utiliser les techniques modernes de vinification.

Cuvées

Domaine Rouge

AOC Sancerre  2022

Le vin se fait à la vigne et pas au chai semble nous dire les vins du domaine. Le style est épuré, sans artifice, délicat et pourtant long, salin et très persistant. Pas besoin d'extraire, de maquiller, de surjouer.



Sulfites

< 30 mg/L



Alcool

13.50% vol/L



Sucres

0,2 g/L



Cépages

Pinot noir



Accords

*viandes rouges, viandes en sauce,
gibier et, en fin de repas les fromages.*



dansmabouteille

Toutes les données
nutritionnelles



Les Chasseignes

AOC Sancerre 2023



Rare sancerre blanc de ce niveau, ni démonstratif, ni trop évanescent. Entre ciel et terre. Dans le verre, on voit le ciel bleu et l'air printanier, on voit aussi cette mâche caractéristique « crissante » du calcaire. Le cépage et l'art du vigneron font le reste. Long très long.



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

13.50% vol/L



Sucres

0,5 g/L



Cépages

Sauvignon



Accords

*Homard breton servi en bisque,
émietté de ses pincés et melba de pain.*



dansmabouteille

Toutes les données
nutritionnelles



Les Romains

AOC Sancerre 2022

Du printemps avec un floral délicat et ses fleurs de cerisiers, une fin d'été avec son jasmin et une corbeille de fruits, d'agrumes, de poires, mais aussi d'anis, de badiane, de menthe blanche.... Et c'est long, long...



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

13.00% vol/L



Sucres

0,9 g/L



Cépages

Sauvignon



Accords

*Huître n°3 Mademoiselle
d'Agon de Normandie cuite dans sa
coquille, coupée en tartare, servie sur
une chlorophylle d'épinards, et gelée
de son eau.*



dansmabouteille

Toutes les données
nutritionnelles

