

FRANCIA - LOIRA  
DOMAINE FOUASSIER  
BENOIT E PAUL FOUASSIER  
SANCERRE



Produttore [Vitigno, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)

[tradizionale](#) [Jules Fouassier](#) [Clos Paradis](#) [vitigni autoctoni](#) [Sauvignon](#) [Pinot Nero](#)

[biodinamica](#) [vendemmia manuale](#) [inox](#) [pièce](#) [anfora](#) [freschezza](#) [mineralità](#) [finezza](#)  
[anemico](#)

## ● SANCERRE BLANC LES GRANDS CHAMPS



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Calcareao del Buzançais su sottosuolo calcareao del Kimmeridgien.

**Vitigno:** Sauvignon

**Estensione del vigneto:** 4.81 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice

**Densità media ceppi per ha:** 8000

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ettaro:** 50 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, defecazione per 1/3 giorni, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 30/100 hl e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 8/12 mesi.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 57 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 32000

### CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso agrumoso, burroso e dalla bocca ampia, aerea e sostenuta da un'ottima acidità e una materia dolce e delicata.

### ABBINAMENTI

Sogliola alla mugginaia, merluzzo salsa al limone, formaggi di capra freschi e semi stagionati.

## ● SANCERRE BLANC CLOS PARADIS



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Calcareao del Buzançais e del Kimmeridgien su sottosuolo argilloso.

**Vitigno:** Sauvignon

**Estensione del vigneto:** 5.1 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice

**Densità media ceppi per ha:** 8000

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ettaro:** 44 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, defecazione per 1/3 giorni, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 30/100 hl e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 8/12 mesi.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 75 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 30000

### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco floreale, fruttato e dalla bocca rotonda, ampia, aerea, tesa, pura e dal finale persistente e raffinato. Un miracolo di equilibrio!

### ABBINAMENTI

Piatti a base di capesante (gratinate), coda di rospo al forno etc.

## ● SANCERRE BLANC LES ROMAINS



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Argille silicee, esposizione a sud-ovest.

**Vitigno:** Sauvignon

**Estensione del vigneto:** 3 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice

**Densità media ceppi per ha:** 8000

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ettaro:** 45 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, defecazione per 1/3 giorni, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 30/100 hl e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 8/12 mesi.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 81 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 18000

### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso vivo e minerale. Dalla bocca ampia e vivace con una materia densa e carnosa. Finale tonico e astringente.

### ABBINAMENTI

Ostriche, formaggi di capra stagionati etc.

## ● SANCERRE BLANC TELLUS 🍷



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Assemblaggio di suoli argillosi silicei e calcarei

**Vitigno:** Sauvignon

**Estensione del vigneto:** 0.04 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice

**Densità media ceppi per ha:** 8000

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ettaro:** 35 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, defecamento statico per 1/3 giorni, fermentazione spontanea in piccole anfore da 130/150 lt. Affinamento nelle stesse per 1 anno.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 45 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 270

CARATTERISTICHE

Vino bianco fresco e minerale.

ABBINAMENTI

Ostriche, formaggi di capra, piatti a base di pesce etc

## ● SANCERRE ROUGE ICONOSCLASTE 🍷



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Marne del Saint-Doulchard.

**Posizionata su sommità e fianco della collina.**

**Vitigno:** Pinot Nero

**Estensione del vigneto:** 0.85 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice e Cordon de Royat

**Densità media ceppi per ha:** 8000

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ettaro:** 22 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura (tecnica che varia in rapporto all'annata con utilizzo dei raspi parziale o totale), macerazione e fermentazione spontanea in contenitore di acciaio da 4 a 6 settimane secondo l'annata. Pressatura e affinamento nello stesso contenitore per 10/12 mesi.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 5 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2520

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, vinoso, pieno di foga e gioventù, dalla bocca croccante, morbida e fresca.

ABBINAMENTI

Un vino che lascia solo il tempo di riunire degli amici, cercare un cavatappi e dei bicchieri...

## ● SANCERRE ROUGE L'ETOURNEAU 🍷



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** Calcare (70%), argille silicee (10%) e marne (20%)

**Vitigno:** Pinot Nero

**Estensione del vigneto:** 6.5 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** Guyot semplice e Cordon de Royat

**Densità media ceppi per ha:** 8500

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione media per ettaro:** 34 hl

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%

IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura totale, macerazione e fermentazione spontanea in contenitori inox che varia da 4 a 6 settimane secondo l'annata. Pressatura e affinamento in pieces usate per circa 1 anno.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 50 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 30000

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco dal naso fruttato e terroso e dalla bocca concentrata, fruttata e di buona struttura. Un vino che ha eleganza, delicatezza e carattere.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne rosse, arrosto e in salsa, selvaggina e formaggi.