

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: Calcareo del Buzançais su sottosuolo calcareo 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 (SO₂): 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 mugnaia, merluzzo salsa al limone, formaggi di capra freschi e semi stagionati.

● SANCERRE BLANC CLOS PARADIS



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Calcareo 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 (SO₂): 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 (SO₂): 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 (SO₂): 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 (SO₂): 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 (SO₂): 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.