



*Coureur
des vignes*



DOMAINE DES VIEUX PRUNIER'S

SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE - FRANCE

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, Christian Thiroit-Fournier a repris l'exploitation de ses parents en 1984. Le domaine établi au pied du coteau de Bué, s'étend sur une dizaine d'hectares en pentes, pouvant aller jusqu'à 65 % d'inclinaison et offre une magnifique vue sur le vignoble de Sancerre. Christian, avec l'aide de son épouse, exploite deux cépages qu'il affectionne : le Sauvignon blanc, ambassadeur de Sancerre, et le Pinot Noir, ayant d'abord fait la réputation de la maison. Il s'est donné pour mission de produire des rapports qualité prix irréprochables.

LE VIN ET SON TERROIR

Dominant la Loire du haut de son « piton », le domaine était prédestiné à la viticulture : bien exposé, le vignoble Sancerrois est parfaitement adapté à la vigne ! Deux failles allant du nord au sud ont mis en contact des couches du Crétacé et de l'Eocène. L'érosion intense a entraîné

la constitution de plus de quinze types de sols différents dont les caillottes, un sol calcaire parfaitement adapté sauvignon blanc. Au sein de ce terroir, ce dernier est en parfaite condition pour produire un vin racé ! Le domaine s'illustre ici avec un blanc superbe à la fois aromatique, frais et fin. D'un style classique, l'acidité tranchante des Sancerre y est parfaitement équilibrée.

Pour l'élaboration de cette cuvée, le raisin est cueilli à la main et pressé immédiatement. Après quelques mois d'élevage sur lies fines, le vin est mis en bouteille au domaine. Il s'accordera parfaitement avec des huîtres, du poisson ou des fruits de mer.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Sauvignon
- Elevage : Sur lies fines
- Âge des vignes : 20 ans en moyenne
- Sols : calcaires (les caillottes)
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ: +13234957

