



# POUILLY-FUMÉ, CUVÉE JULES

DOMAINE FOUASSIER

FRANCE, LOIRE, SANCERRE

Implantée depuis plusieurs générations sur le piton de Sancerre, la famille Fouassier fait partie des plus vieilles familles de vigneronniers sancerrois. Leur vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 60 hectares, plantés à 80% du noble et très ancien cépage sauvignon et, pour le reste, du plus délicat et élégant des cépages rouges, le pinot noir.

Au Domaine, les Fouassier mènent une culture artisanale de la vigne en s'efforçant de respecter au maximum l'environnement. En conséquence, plus des trois quarts du travail est fait manuellement.

Le maître mot du Domaine étant le respect du terroir, la biodynamie s'est imposée à la vigne comme à la cave depuis le début des années 2000.

[Découvrez le domaine Fouassier](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Raisonnée

**Superficie totale:** 10 hectares

**Sol:** Argilo-silicieux

**Encépagement:** Sauvignon blanc

**Âge des vignes:** 15-50 ans

**Rendement:** 50 hl/ha

**Densité:** 7000 pieds/ha

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** La vendange est acheminée, éraflée, au pressoir par des tapis pour la préserver un maximum. La vinification est traditionnelle,

**Élevage:** En cuve pendant 6 mois.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 11-13°C

**Notes de dégustation:** Belle teinte dorée. Le nez se caractérise par une pointe de minéralité teintée de fruits mûrs et légèrement poivrée. La bouche est ronde et pleine, avec une finale toute en fraîcheur.

**À table avec:** Compagnon parfait des fruits de mer, des poissons et des charcuteries.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)