



Sancerre »Sur le Fort«

Fouassier

Paul Fouassier und Cousin Benoit lehnen moderne Weinherstellungstechniken ab und weil sie sich auch der immer schlimmer werdenden Standardisierung im Weinbau widersetzen, bauen sie ihre Weine konsequent nach Lagen getrennt aus. Um dies so ausdrucksvoll wie möglich zu können, bewirtschaften sie Ihr Weingut trotz der Größe von knapp 60 ha aufwendig in nachhaltig biodynamischer Landwirtschaft. Ihre Lagen, allesamt historische Parzellen, befinden sich auf den Hängen rund um das Dorf Sancerre. Jedes Terroir hat seine eigene Charakteristik und Nuancen, die durch die Lage der Reben, deren Exposition und Alter definiert werden. Es sind beeindruckend eigenständige, entspannt wirkende Weine, die sich tatsächlich gravierend voneinander unterscheiden.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: zertifiziert AB® &

Biodyvin® | minimal geschwefelt |

unbedingt 2-5 h vor Genuss

dekantieren

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,2

0,75l

FLW24014



www.weinhalle.de