

Denis Fouquerand et son fils Laurent descendent d'une des plus vieilles familles de la Roche-Pot dont les origines remontent à 1640.

Dans cette longue lignée, tous, certainement, exploitaient au moins quelques arpents de vigne...

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Crus récoltés, élevés et mis en bouteille à la propriété.

LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Denis et Laurent Fouquerand font partie des rares viticulteurs à élaborer eux-mêmes leurs propres Crémants de Bourgogne. Vins de fête par excellence, ils se dégustent à l'apéritif et au dessert, accompagnés ou non de crème de cassis, pêche ou mûre, ou nature tout au long d'un repas.

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

- Blanc de Noirs / Rosé

Issus des cépages Pinot Noir, Chardonnay ou Aligoté, les jus minutieusement sélectionnés donnent naissance à un assemblage savant. L'Institut National des Appellations d'Origine teste alors la cuvée. Seule la commission de dégustation peut donner l'accord pour la prise de mousse. Au repos dans une cave, durant 9 mois minimum, le vin prend corps. Vient ensuite la délicate opération de remuage, puis le vin est à nouveau dégusté et analysé sous la direction de l'I.N.A.O qui délivre l'appellation «Crémant de Bourgogne».

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Issu du cépage dont il porte le nom, frais et parfumé, se boit jeune. Associé au cassis, il devient le célèbre Kir. A déguster avec les hors-d'œuvre, poissons, crustacés et viandes blanches.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

Il a l'élégance et le fruité du cépage Chardonnay. Réhaussera les entrées, terrines, foie gras, escargots, salaisons, poissons en sauce.

SANTENAY

Vin blanc sec avec une vivacité légère et pointue, issu du cépage chardonnay. Il se marie très bien avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux (poisson, risotto, volaille crémée,...) et même des fromages (chèvre, comté, beaufort,...). Température de service : 11° à 12°.

LES VINS ROUGES

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

Le cépage Pinot Noir lui donne sa puissance et sa rondeur. Typique du terroir Bourgignon, il s'associe parfaitement avec les viandes grillées, les viandes en sauce et les fromages.

SANTENAY

Dense, structuré et d'une grande tenue ou vieillissement, ce grand vin de la Côte-de-Beaune dévoilera toute sa générosité avec les viandes.

POMMARD

Issu du cépage Pinot Noir, il est parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne. On retrouve des arômes de fruits rouges. Avec le temps, ces arômes évoluent vers les notes de cuir, de chocolat et de poivre. Il se marie très bien avec le gibier, viandes rouges et fromages (époisses, munster,...).

BON DE COMMANDE

2017

TARIF

Expédition par carton de 12 bouteilles

	la bouteille de 75 cl	
	HT	TTC
LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE		
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut		8€
Crémant de Bourgogne Rosé		8€

	Qté	TOTAL TTC
LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE		
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut		
Crémant de Bourgogne Rosé		

	la bouteille de 75 cl	
	Millésime	TTC
LES VINS BLANCS		
Bourgogne Aligoté	2015	7,50€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune	2015	9,80€
Santenay	2015	13,50€
LES VINS ROUGES		
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune	2014	9,80€
Santenay «Commes Dessus»	2014	13,50€
Pommard «En Chiveau»	2015	20€

	Millésime	Qté	TOTAL TTC
LES VINS BLANCS			
Bourgogne Aligoté			
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune			
Santenay			
LES VINS ROUGES			
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune			
Santenay «Commes Dessus»			
Pommard «En Chiveau»			

Ces vins provenant exclusivement de nos vignobles sont vinifiés, élevés et mis en bouteilles par nos soins. Laissez-les vieillir, couchées, à l'abri de la lumière. Débouchez-les quelques heures avant de servir.

NOS PRIX S'ENTENDENT T.T.C., DÉPART CAVE. Nos expéditions se font par carton de 12 bouteilles et multiples. Franco de port à partir de 60 bouteilles pour la France métropolitaine; en dessous, nous consulter. Paiement à la commande. Dans la limite des stocks disponibles.

Lors de votre passage en Bourgogne, nous serons heureux de vous faire déguster les vins de notre production et vous faire visiter notre cave. Prévenir par téléphone. Merci.

Nombre total de bouteilles

NET A PAYER TTC

soit Hors Taxes

à retourner à :

Denis FOUQUERAND et Fils
10, Rue de l'Orme - 21340 LA ROCHE POT
Tél. 03 80 21 88 62 - Fax 03 80 21 85 58
laurent.fouquerand@wanadoo.fr
www.domaine-denisfouquerand.com