



Guy Saget a pour vocation d'incarner au plus haut niveau l'ambition de Saget La Perrière : apporter une réponse à l'extrême complexité des vignobles du Val de Loire. Véritable collection du meilleur de la Loire, les vins Guy Saget vous séduiront par leur authenticité et leur accessibilité.

CRÉMANT DE LOIRE

« *Murano* »

Cépages : 60% Chenin Blanc, 40% Chardonnay.

Situation : Touraine.

Terroirs : Argilo-siliceux.

Élaboration : Vinification séparée des vins de base en Chenin et Chardonnay, due à la différence de précocité des 2 cépages. Pressurage pneumatique lent. Vinification thermorégulée à 18°C. Elevage sur lie. Assemblage des vins de base, prise de mousse puis remuage et dégorgement au bout de 18 mois sur lattes.

Découverte sensorielle : Bulles très fines et persistantes sur une belle couleur or pâle aux reflets verts. Des arômes sémissants mariant les fruits blancs (poire, pêche) aux fleurs blanches (aubépine, acacia). Une attaque en bouche ronde et équilibrée, finissant sur une belle persistance aromatique et des notes de fruits secs.

Accords mets et vin : Filets de bar, soufflé aux fromages, cake au miel et à la cannelle, gâteau au chocolat.

Température de dégustation : 9°C