

# ROCHES

POUILLY-FUMÉ

LE DOMAINE

Saget

Gäbe es in der Appellation Pouilly-Fumé Grands-Crus-Weine, wäre der „Les Roches“ zweifellos einer davon. Diese Parzelle, die an den Ufern der Loire im Gemeindegebiet von Pouilly sur Loire liegt, gehört nun schon seit einigen Generationen der Familie Saget.

**Ortschaft :**  
Les Roches.

**Rebsorte :**  
100% Sauvignon.

**Boden :**  
Kalkböden und Felsgestein.

**Organoleptische eigenschaften :**

Ein glasklarer Wein mit goldfarbenen, grünlichen Reflexen. In der Nase ein angenehmer und intensiver Ausdruck weißer Blüten. Ein eleganter und raffinierter Wein, schön lang im Abgang. Ein lebhafter erster Eindruck, der dann in Richtung gelber Früchte geht. Eine leicht exotische Seite verleiht diesem Wein mehr Komplexität. Im Finale lebendig und säurebetont, die Mineralität der Mergel-Böden kommt voll zum Ausdruck.



**Lesezeitpunkt :**  
Anfang Oktober.

**Vinifizierung :**

Für die Lese wird die optimale Reife abgewartet – direktes Pressen in der pneumatischen Presse – 48-stündige Vorklärung bei niedriger Temperatur. Diese Cuvée wurde auf traditionellste und sorgfältigste Weise bereitet, die langsame und gleichmäßige Gärung sorgt dafür, dass die blumigen und mineralischen Sortenaromen unverfälscht und natürlich bleiben. Für mehr Komplexität werden unsere Weine 9 Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut. Der Wein wird im Juni oder Juli in Flaschen abgefüllt. Vor ihrer Vermarktung bleiben die Flaschen noch 10 bis 12 Monate zur Alterung in unserem Keller.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINÉ - ANJOU - MUSCADET