

LE DOMAINE

Saget

Les Sablons

POUILLY-SUR-LOIRE

Weil sein Geschmack mit «Trauben im Mund» verglichen wurde, war der Chasselas im 20. Jahrhundert der Ehrengast in den Pariser Restaurants und viele Jahre lang die in den Weinbergen von Pouilly meist angebaute Rebsorte. Als der Sauvignon in der Weinlandschaft auftauchte, haben die Winzer schön langsam die Chasselas-Rebstöcke durch Sauvignon ersetzt, weil sie fanden, dass sich letzterer besser dazu eignet, gute Weine zu bereiten.

Zum Glück haben ein paar Winzer kleine Chasselas-Parzellen bewahrt und so dafür gesorgt, dass eine jahrzehntealte Tradition weitergeführt wird.

Das Domaine Saget ist heute stolz darauf, zu diesen wenigen «Partisanen» zu gehören und lädt Sie ein, seine Cuvée, die zu 100% aus Chasselas gekeltert wurde, zu entdecken: den Pouilly-sur-Loire «Les Sablons».

Ortschaft :
Les Sablons.

Rebsorte :
100% Chasselas.

Boden :
Ton-Sandböden.



Vinifizierung :

Die Trauben werden sorgfältig gepresst, bevor sie in neuen Eichenholzfässern vergoren werden. Anschließend wird der Wein in denselben Fässern 9 Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut und diese regelmäßig aufgeführt.

Nach der Flaschenabfüllung und vor ihrer Vermarktung werden die Weine 8 Monate lang zur Alterung in unserem Keller gelagert.

Sensorische Eigenschaften :

Ein Wein mit blassgoldener Farbe und gelben Reflexen. Fein und komplex in der Nase mit Noten von weißen Früchten, Mirabellen und Mandeln. Dieser säurebetonte und luftige Wein wirkt ausgefeilt und rein, er kombiniert Fruchtigkeit mit der Mineralität des kalkhaltigen Terroirs und sorgt so für perfekte Ausgewogenheit.

Ertrag :
30 hl/ha.

Produktion :
930 Flaschen.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET