



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



SANCERRE *Caillottes* COMTE DE LA PERRIÈRE

La grotte de La Perrière, creusée naturellement il y a 200 millions d'années est un lieu magique où il vit encore la mémoire troglodyte et résonnent toujours les générations qui y trouvèrent abri. C'est aussi un lieu idéal pour élever les vins issus notamment des 43 hectares situés sur les communes de Bannay, Verdigny, Saint-Satur, Crézancy et Vinon. Ces terres sont sans doute celles au monde où le sauvignon exprime le mieux l'alliance de ses arômes minéraux et fruités. Ses terres à silex permettent à La Perrière l'élaboration de vins puissants, aptes à une longue garde. Plus de 40 000 visiteurs se laissent prendre chaque année par le mystère du lieu poursuivant une tradition immémoriale.

Cépage : 100% Sauvignon.

Terroirs : Caillottes.

Critères techniques d'élaboration : Après un débourage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours.

Trois semaines plus tard, débutent les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

Découverte sensorielle : La robe est jaune aux reflets gris. Le nez présente une belle intensité et complexité aromatique, sur le fruit, avec des notes de fruits exotiques, mangue, litchi... Mêlées à des notes de petits fruits rouges, fraise, groseille, cassis. En bouche, après une attaque ronde et agréable, nous retrouvons au palais cette remarquable palette aromatique. Vin plaisant, harmonieux, généreux, il est le reflet de l'expression des sols de calcaire qui entourent les caves du Domaine de la Perrière.

Harmonie des mets : Il accompagne parfaitement des entrées à base de fromages de chèvre (tourte, feuilleté...) ou des poissons au beurre blanc.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET