

LE DOMAINE

POUILLY-FUMÉ

LE DOMAINE

Saget

Le Pouilly-Fumé « Le Domaine Saget » est le résultat de la réunification des meilleurs terroirs appartenant à la Famille Saget. Quatre parcelles prestigieuses dont les Chantalouettes et les Vaurigny entrent dans l'assemblage de ce vin.

Cépage :
100% Sauvignon.

Terroir :
Marne Kimméridgienne.

Élaboration :
Attente d'une maturité optimum. Pressurage direct pneumatique. Débourbage au froid 48 heures. Elevage sur lie fine pendant 9 mois. Elevage en bouteille durant 6 à 8 mois dans nos chais de vieillissement avant mise à la vente.



Découverte sensorielle :

Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Un nez intense de fleurs blanches mêlées de miel et de fruits exotiques. En bouche, des arômes de poire et de pêche mêlés de pamplemousse et de goyave sur un fond de vin extrêmement suave, néanmoins rehaussé d'une note minérale et fraîche due à une acidité présente et légère. Servir à une température de 10 à 12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET