

LE DOMAINE

Saget

Les Sablons

POUILLY-SUR-LOIRE

Invité d'honneur des tables parisiennes au cours du XXème siècle pour ses qualités gustatives de « raisin de bouche », le Chasselas était le cépage prédominant dans le vignoble Pouillysois pendant de nombreuses années. L'apparition du Sauvignon dans le paysage viticole a peu à peu conduit les vignerons à remplacer leur pieds de Chasselas par du Sauvignon qui était, selon eux, plus apte à produire de bons vins.

Heureusement, certains d'entre eux ont conservé de petites plantations de cette variété, contribuant ainsi à perpétuer une tradition longue de plusieurs décennies.

Le Domaine Saget est aujourd'hui fier de faire partie de ces quelques « résistants » et vous invite à découvrir sa cuvée 100% Chasselas : le Pouilly-sur-Loire « Les Sablons ».

Lieu-dit :

Les Sablons.

Cépage :

100% Chasselas.

Terroirs :

Argilo-Sablonneux.



Élaboration :

Les raisins sont pressés minutieusement avant de subir leur fermentation en fûts de chêne neuf. L'élevage se fait ensuite sur lies fines pendant 9 mois dans ces mêmes fûts avec un bâtonnage régulier. Après mise en bouteille, les vins sont ensuite stockés 8 mois dans nos chais de vieillissement avant d'être commercialisés.

Découverte sensorielle :

Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Le nez fin et complexe associe des notes de fruits blancs, de mirabelle et d'amande. Tendru et aérien, le vin est ciselé et pur, combinant le fruit et la minéralité des terroirs calcaires pour atteindre un équilibre parfait. Servir à une température de 10 à 12°C

Rendement :

30 hl/ha.

Production :

930 bouteilles.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET