



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

## SANCERRE MÉGALITHE

*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 :** Siliceux.

**Critères techniques d'élaboration :**

Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés font, pour 40%, leur fermentation en fûts de chêne neufs de l'Allier d'une contenance de 300 litres. Le vin élevé 8 à 9 mois en fût est bâtonné régulièrement pour lui donner du gras et de la complexité.

Pour conserver le caractère du sauvignon, 60% de la vendange est vinifié et élevé en cuve Inox avec un soin tout particulier.

**Découverte sensorielle :**

Ce vin aux arômes de fruits mûrs, très rond et légèrement vanillé présente en bouche une ampleur étonnante. Ce vin à la complexité étonnante s'anoblira encore au fur et à mesure des années.

Un ensemble tout en finesse et en délicatesse qui en font un vin rare.

**Harmonie des mets :** Il accompagnera vos plats les plus raffinés comme un homard ou des langoustes. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé.



Saget La Perrière

POUILLEY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET