



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

SANCERRE SACRILÈGE

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% Pinot Noir.

Terroirs : Argilo-calcaires.

Critères techniques d'élaboration : Les vendanges se font à la main avec un premier tri sévère dans une sélection parcellaire de vieilles vignes. Arrivé en cave, le raisin est déchargé des bennes vibrantes et trié une seconde fois sur une table où 6 personnes ne laissent passer que les plus belles baies. Les fermentations se déroulent dans des cuves inox exclusivement prévues à cet effet, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigéages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de 300L pendant un minimum de 12 mois.

Découverte sensorielle : Le vin se développe sur des arômes de cerises noires, de cassis et de mûres écrasées. La bouche est ample et généreuse et possède une finale légèrement épicée. Très belle longueur avec un bel équilibre et des tannins très soyeux.

Harmonie des mets : Il accompagnera parfaitement une jolie pièce de bœuf, un poulet aux épices ou un canard à l'orange. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec un dos de cabillaud ou des filets de rougets accompagnés de ratatouille.



Saget La Perrière

POUILLEY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUGNACLET