



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

SANCERRE BLANC



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 : Sauvignon Blanc.

Terroirs : Argilo-calcaires, caillottes et siliceux.

Critères techniques d'élaboration :

Pressurage direct pneumatique. Débourage au froid pendant 48 heures. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines pendant 3/4 mois avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle :

Robe brillante aux reflets verts. Nez équilibré et fruité aux arômes de fleurs blanches, de pêches de vigne et d'acacia. En bouche, ce vin est souple et structuré et développe des notes minérales et de fruits blancs.

Harmonie des mets : Sandre ou brochet au beurre blanc, bar au sel, rougets grillés, plateau de fruits de mer, crottins de Chavignol.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 3/4 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Servir à une température de 12°C

Saget La Perrière

POUILLEY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - ALSACE