



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

## SANCERRE ROUGE

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 :**

100% récolte manuelle. 100% éraflé subit une macération à froid. Il fermente ensuite pendant une douzaine de jours à une température de 30°C. Il est remonté 2 fois par jour. L'élevage dure en moyenne 6 mois en fûts de chêne de l'Allier et des Vosges de 2 à 3 vins. Ce vin est collé mais non filtré.

**Découverte sensorielle :**

Belle robe rubis. Nez équilibré et délicat aux arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. En bouche, il est rond, avec des tannins bien fondus sur des notes épicées.

**Harmonie des mets :** Andouillettes grillées, poulet au curry, œufs en meurette, fromages fermiers.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 5/6 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Servir à une température de 14°C



Saget La Perrière

FOUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET