



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

SANCERRE ROSÉ

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 :

Récolte manuelle 100%. Rosé obtenu par 50% de saignée et 50% de pressurage direct. Fermentation à basse température puis élevage en cuves inox avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle :

Couleur lumineuse et légèrement saumonée. Nez frais aux arômes d'abricot confit et de fraise des bois. Bouche rafraichissante et minérale sur des notes de pétales de rose.

Harmonie des mets : Salade de tomates, brochettes de porc, rillettes de canard.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille. Servir à une température de 10°C



Saget La Perrière

POUILLEY - SANCERRE - TOURAINES - ANJOU - MICHARDET