



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



SANCERRE *Silex* COMTE DE LA PERRIÈRE

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 : Après un débouillage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours.

Trois semaines plus tard, débutent les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

Découverte sensorielle : Le Comte de la Perrière à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

Harmonie des mets : Il accompagne parfaitement les poissons de Loire, une truite saumonée, un turbot au beurre blanc, une daurade royale, un carpaccio de saumon et le crottin de Chavignol.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET