



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

La grotte de La Perrière, creusée naturellement il y a 200 millions d'années, est un lieu magique et incontournable qui plonge ses visiteurs au cœur d'un voyage dans le temps remontant aux origines de notre mère, la Terre. Désireuse de respecter l'histoire et l'identité de ce lieu intemporel, la famille Saget a décidé d'en faire un temple dédié aux cépages Sauvignon Blanc et Pinot Noir, cherchant ainsi à en percer et révéler tous leurs mystères.

Les créations de La Perrière dévoilent une approche des cépages en toute simplicité comme en témoigne l'un des fleurons de la Maison, La Petite Perrière. Les classiques démontrent quant à eux la pureté et la minéralité du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir sur leurs terroirs et appellations d'origine tandis que les icônes, avec notamment les cuvées Mégalithe & Sacrilège, portent les cépages dans une autre sphère, celle des grands vins de garde.

*Saget La Perrière*

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



La Petite  
PERRIERE

C'est au travers des générations qui nous ont précédés que nous avons puisé notre inspiration et ainsi développé notre véritable connaissance des cépages du Centre Loire. Notre maîtrise de ces cépages nous a naturellement conduits à en exploiter toutes les facettes et ainsi révéler leur potentiel.

C'est donc avec passion et rigueur que nos œnologues sont partis à la conquête des meilleurs Sauvignons Blancs et Pinots Noirs de France afin de créer des vins à l'équilibre parfait, mêlant richesse et élégance. Une sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes a permis de donner naissance à l'un des fleurons de la maison Saget La Perrière, La Petite Perrière.



**LA PETITE PERRIÈRE**  
Sauvignon Blanc

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.  
**Découverte sensorielle :** Couleur or pâle d'une belle intensité. Nez explosif avec des arômes très mûrs de fruits jaunes et fruits exotiques. La bouche est nette et rafraîchissante sur des notes de melon et une trame minérale.  
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



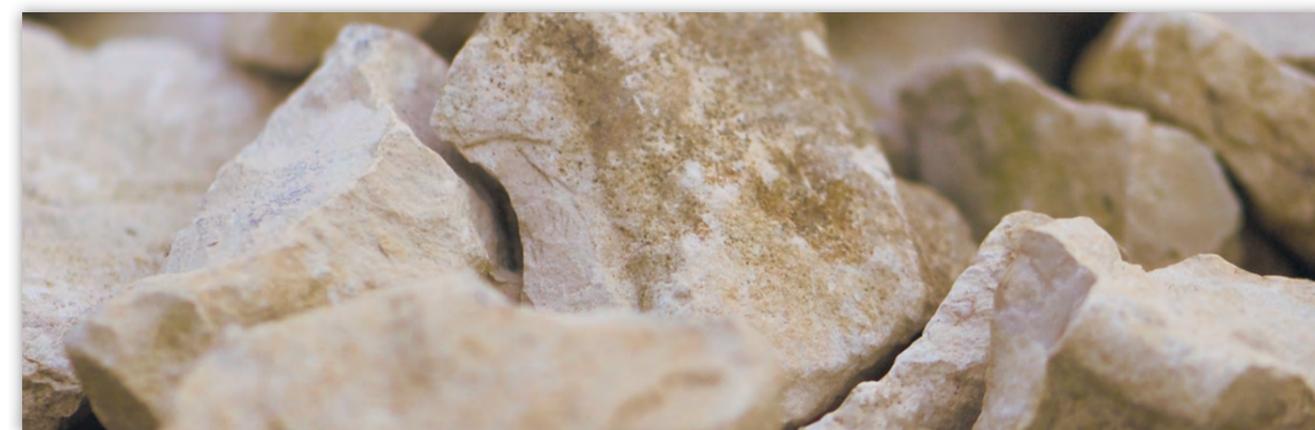
**LA PETITE PERRIÈRE**  
Pinot Noir

**Cépage :** 100% Pinot Noir.  
**Découverte sensorielle :** Vin brillant à la robe rose pâle avec de légers reflets couleur framboise. Le nez développe des arômes subtils de framboise et griotte nuancés de pétales de rose. Bouche vive et fraîche où des arômes fruités et floraux se confirment sur fond de minéralité.  
Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.  
Servir à une température de 9°C



**LA PETITE PERRIÈRE**  
Pinot Noir

**Cépage :** 100% Pinot Noir.  
**Découverte sensorielle :** Robe dense d'une jolie couleur rubis à la frange très légèrement orangée. Un nez aux fragrances typiques de Pinot Noir, doucement vanillé et mâtiné de violette. Vineuse et concentrée dès l'attaque, la bouche développe un beau volume avec une longue finale aux notes fruitées et légèrement camphrées.  
Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 2 à 3 ans suivant sa mise en bouteille.  
Servir à une température de 13°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Argilo-calcaire, caillottes et siliceux.  
**Élaboration :** Pressurage direct pneumatique. Débourage au froid pendant 48 heures. Fermentation à basse température. Élevage 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.

**Accord mets et vin :** 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



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Argilo-calcaire.  
**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 rafraîchissante et minérale sur des notes de pétales de rose.

**Accord mets et vin :** 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



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Argilo-calcaire.  
**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 mis en bouteille 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 tanins bien fondus sur des notes épicées.

**Accord mets et vin :** 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



**SANCERRE  
« Silex »**

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Siliceux.

**Élaboration :** Après un débourage 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, débute les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

**Découverte sensorielle :** La Perrière Silex 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.

**Accord mets et vin :** 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.

Servir à une température de 12°C



**SANCERRE  
« Caillottes »**

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Caillottes.

**Élaboration :** Après un débourage 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, débute les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

**Découverte sensorielle :** La robe est jaune aux reflets gris. Le nez présente une belle intensité et complexité aromatique, sur le fruit, avec des notes de fruits exotiques, mangue, litchi... Mêlées à des notes de petits fruits rouges, fraise, groseille, cassis. En bouche, après une attaque ronde et agréable, nous retrouvons au palais cette remarquable palette aromatique. Vin plaisant, harmonieux, généreux, il est le reflet de l'expression des sols de calcaire.

**Accord mets et vin :** Il accompagne parfaitement des entrées à base de fromages de chèvre (tourte, feuilleté...) ou des poissons au beurre blanc.



  
**LA PERRIÈRE**  
L'ORIGINE



**SANCERRE**  
« *Mégalthé* »

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.  
**Terroir :** Siliceux.

**Élaboration :** Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés font, pour 40%, leur fermentation en fûts de chêne neufs de l'Allier d'une contenance de 300 litres. Le vin élevé 8 à 9 mois en fût est bâtonné régulièrement pour lui donner du gras et de la complexité. Pour conserver le caractère du sauvignon blanc, 60% de la vendange est vinifié et élevé en cuve inox avec un soin tout particulier.

**Découverte sensorielle :** Ce vin aux arômes de fruits mûrs, très rond et légèrement vanillé présente en bouche une ampleur étonnante. Ce vin à la complexité étonnante s'anoblira encore au fur et à mesure des années. Un ensemble tout en finesse et en délicatesse qui en font un vin rare.

**Accord mets et vin :** Il accompagnera vos plats les plus raffinés comme un homard ou des langoustes. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé.

Servir à une température de 13 à 14°C



**SANCERRE**  
« *Sacrilège* »

**Cépage :** 100% Pinot Noir.  
**Terroir :** Argilo-calcaire.

**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 pigeages 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.

**Accord mets et vin :** 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.

