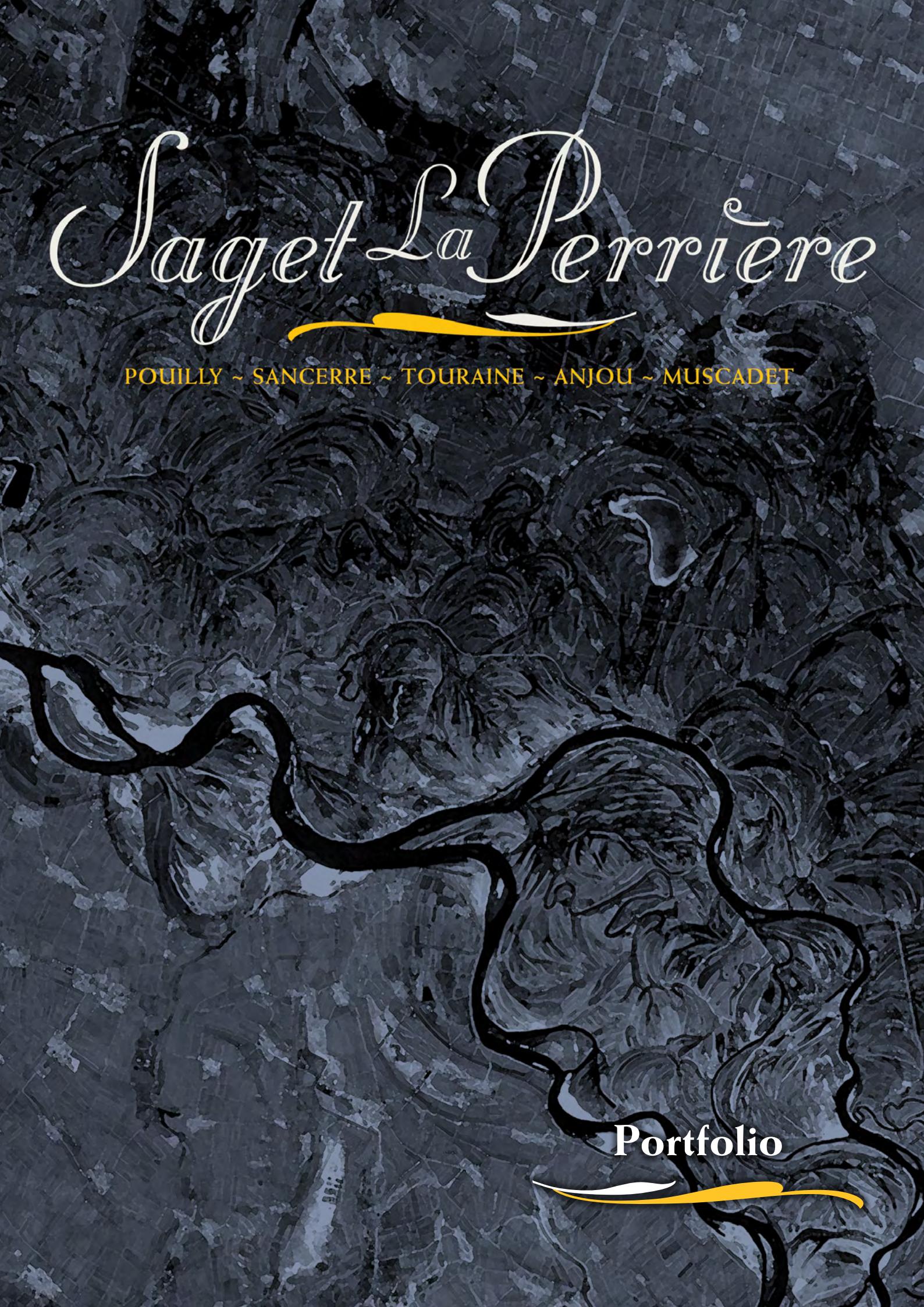


Saget La Perrière



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

Portfolio



Saget La Perrière

POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET



Jean-Louis SAGET et ses fils, Arnaud & Laurent.

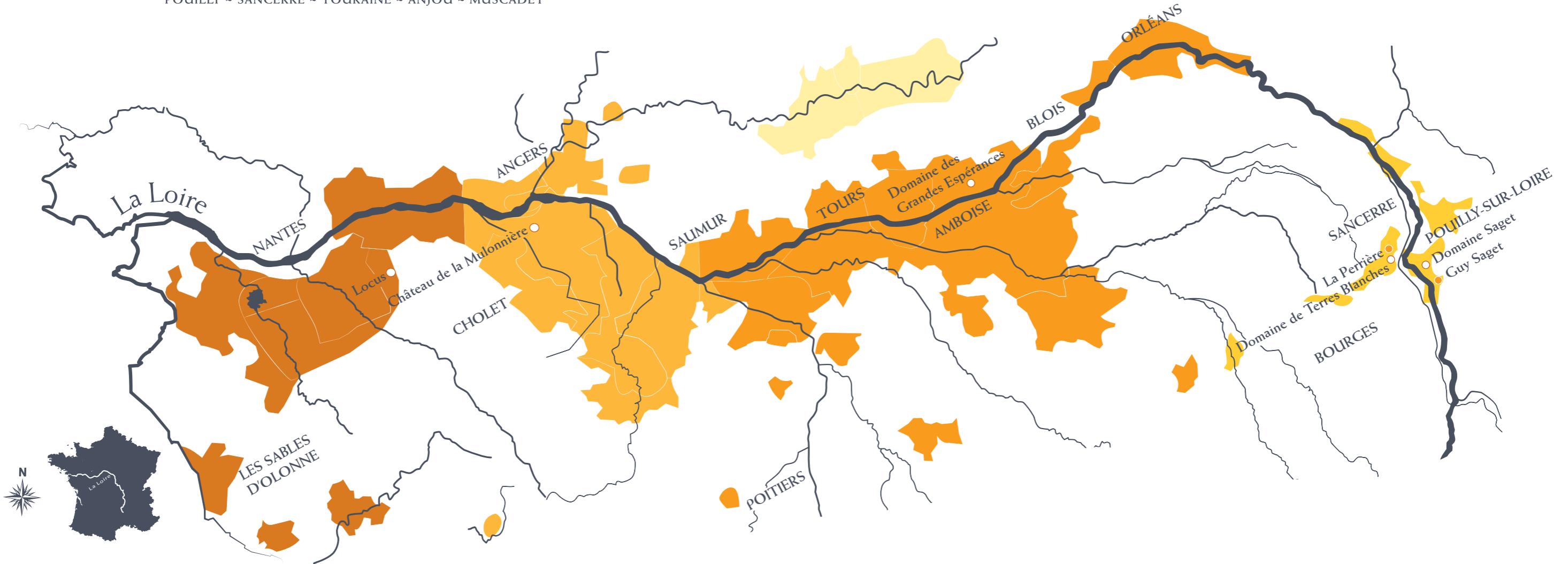
« *S'il est un fleuve et des paysages qui portent l'identité et l'art de vivre français, c'est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. Traversant tout le pays de part en part, le fleuve des rois est le berceau de notre famille depuis 9 générations. Originaires de Pouilly Sur Loire, nous avons décidé il y a maintenant plus de 20 ans de partir à la découverte des autres trésors que notre beau vignoble pouvait abriter. Au fil des ans, notre quête nous a menés de part et d'autre des rives du fleuve, à la rencontre de ses hommes et de ses terroirs.*

Nous vous invitons donc à découvrir le fruit de ces voyages et espérons vous transmettre notre passion pour l'une des plus belles régions viticole de France. »

La Famille Saget



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET



Au fil de Loire

Dans le respect des valeurs qui l'animent, la famille Saget propose un voyage initiatique au fil de Loire au travers de ses deux signatures Guy Saget et La Perrière et de ses propriétés, le Domaine Saget à Pouilly-sur-Loire, le Domaine de Terres Blanches à Bué-en-Sancerre, le Domaine des Grandes Espérances à Mesland en Touraine et le Château de la Mulonnière à Beaulieu-sur-Layon en Anjou.

Tandis que Guy Saget et La Perrière séduiront les amateurs désireux de faire connaissance avec l'univers des vins de Loire, les domaines offriront quant à eux une immersion dans la subtilité et la diversité de leurs terroirs. Pour ceux qui souhaiteraient prolonger l'expérience, la maison Saget La Perrière propose via son offre Loire & Terroirs, de séjourner dans l'un de ses deux hôtels sancerrois et de prendre part à des activités touristiques régionales et gastronomiques.





Le Domaine Saget
Pouilly-sur-Loire



LE DOMAINÉ

Saget

À POUILLY SUR LOIRE

Plus que tout, le Domaine Saget illustre le désir profond de la famille Saget de perpétuer la tradition de neuf générations consacrées au meilleur de la vigne. Fruit du regroupement des parcelles familiales les mieux situées, il représente une dizaine d'hectares de vignes parfaitement réparties sur les lieux-dits les plus prestigieux de l'appellation que sont Les Vaurigny, Les Chantalouettes, Les Fougères et Les Roches constitués pour la plupart de marnes argilo-calcaires du kimméridgien. La cuverie en inox, entièrement thermo-régulée, permet d'élaborer des Pouilly-Fumé typiques. La mise en bouteille s'effectue après un élevage de 6 à 8 mois sur lies fines afin d'apporter un maximum de complexité et de structure. Minéralité, rondeur, fruité et élégance caractérisent les vins du Domaine Saget.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

LE DOMAINE *Saget*
à POUILLY SUR LOIRE



POUILLY FUMÉ
« Le Domaine Saget »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Marine Kimmeridgienne.
Élaboration : Les raisins sont récoltés après l'attente d'une maturité optimum. Pressurage direct pneumatique, débourbage au froid, 48 heures. Afin de préserver un maximum les arômes et d'apporter plus de complexité nos vins sont élevés sur lie fine pendant 9 mois. La mise en bouteille s'effectue en juin ou juillet. Les bouteilles restent encore entre 6 à 8 mois dans nos chais de vieillissement avant mise à la vente.

Découverte sensorielle : Un vin aux reflets d'or teintés de vert, cristallin. Une belle expression olfactive intense de fleurs blanches. Un vin élégant et raffiné de belle longueur en bouche. Une attaque primesautière évoluant sur des fruits jaunes. Un léger côté exotique pour ajouter à la complexité de ce vin.

Servir à une température de 10 à 12°C



POUILLY FUMÉ
« Les Roches »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Terrain de calcaire et de roches.
Élaboration : Les raisins sont récoltés après l'attente d'une maturité optimum. Pressurage direct pneumatique, débourbage au froid 48 heures. La vinification de cette cuvée prestige a été élaborée de la manière la plus traditionnelle et la plus méticuleuse. La fermentation lente et régulière préserve intacts et naturels les arômes floraux et minéraux du cépage. Afin d'apporter plus de complexité nos vins sont élevés sur lie fine pendant 9 mois. La mise en bouteille s'effectue en juin ou juillet. Les bouteilles restent encore entre 10 à 12 mois dans nos chais de vieillissement avant mise à la vente.

Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Un nez intense de fleurs blanches mêlées de miel et de fruits exotiques. En bouche, des arômes de poire et de pêche mêlés de pamplemousse et de goyave sur un fond de vin extrêmement suave, néanmoins rehaussé d'une note minérale et fraîche due à une acidité présente et légère.

Servir à une température de 10 à 12°C



POUILLY SUR LOIRE
« Les Sablons »

Cépage : 100% Chasselas.
Terroir : Argilo-Sablonneux.
Élaboration : Les raisins sont pressés minutieusement avant de subir leur fermentation en fûts de chêne neuf. L'élevage se fait ensuite sur lies fines pendant 9 mois dans ces mêmes fûts avec un bâtonnage régulier. Après mise en bouteille, les vins sont ensuite stockés 8 mois dans nos chais de vieillissement avant d'être commercialisés.

Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Le nez fin et complexe associe des notes de fruits blancs, de mirabelle et d'amande. Tendu et aérien, le vin est ciselé et pur, combinant le fruit et la minéralité des terroirs calcaires pour atteindre un équilibre parfait.

Servir à une température de 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



La Perrière



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
PERRIÈRE

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



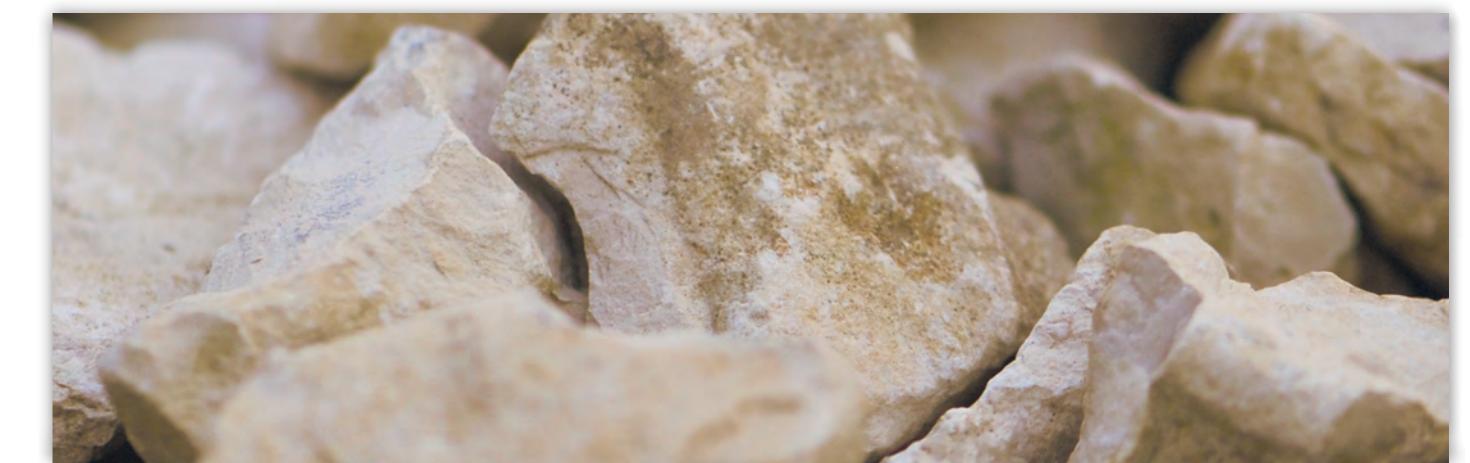
**LA PETITE PERRIÈRE
Pinot Noir**

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 mûri de violette. Véneuse 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 - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



SANCERRE

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Argilo-calcaire, caillottes et siliceux.
Élaboration : Pressurage direct pneumatique. Débourbage 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 fermentera 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 épices.
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 débourrage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermentera en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours. Trois semaines plus tard, débuteront 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 saumonnée, 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 débourrage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermentera en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours. Trois semaines plus tard, débuteront 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... Mélangées 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.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



LA PERRIÈRE
L'ORIGINE

SANCERRE
« Mégalithe »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Siliceux.

Élaboration : Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés sont, 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'anoblit 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 piégeages en début de cuaison 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 épicee. Très belle longueur avec un bel équilibre et des tannins très soyeux.

Accord mets et vin : Il accompagnera parfaitement une jolie pièce de boeuf, 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.



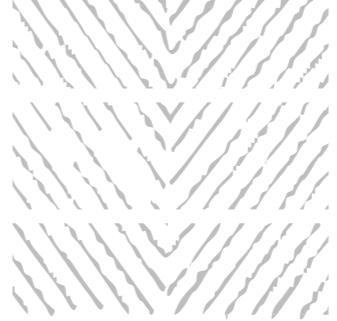
Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURaine - ANJOU - MUSCADET

An aerial photograph showing the intricate patterns of vineyard rows in a hilly, limestone-rich terroir. The vines are trained in a 'tendril' or 'tendril' style, creating long, sweeping arcs across the landscape. The rows follow the contours of the land, which is characterized by its light-colored, crumbly soil. In the background, a small town with several buildings is visible at the base of the hill.

Domaine de
Terres Blanches

Bué-en-Sancerre



DOMAINE DE TERRES BLANCHES

. BUÉ - EN - SANCERRE .

Véritable incarnation de la volonté de la Maison Saget La Perrière de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Saget depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes et notamment celle de l'équipe du consultant Stéphane Derenoncourt pour aider la Famille Saget à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. A l'origine du projet et convaincus du potentiel du Domaine de Terres Blanches, Stéphane et son équipe sont parvenus à transcender l'expression minérale des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.

Saget *La Perrière*
POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE DE TERRES BLANCHES

BUÉ-EN-SANCERRE



COTEAUX DU GIENNOIS «Alchimie»

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois Blanc est de 13 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire, et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

Élaboration : Après un débourbage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours pour développer la fraîcheur du Sauvignon Blanc. Le vin est élevé en cuves, dans nos caves, durant 4 à 6 mois.

Découverte sensorielle : Le nez développe des notes florales et des arômes de fruits blancs. La bouche légère, tendre et gouleyante laisse poindre vivacité et harmonie.

Accords mets et vin : Excellent pour une mise en bouche à l'apéritif, il accompagnera aussi terrines de poissons ou tarte au fromage. Température de service : 8/10°C



COTEAUX DU GIENNOIS «Alchimie»

Cépages : 70% Pinot Noir et 30% Gamay.

Terroir : La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois rouge est de 5 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

Élaboration : Récolte des raisins à maturité optimale, les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. Les cuvaisons, rythmées par des remontages quotidiens, durent environ 15 jours. Le vin est élevé en cuves durant 6 à 8 mois pour s'harmoniser et garder son fruit.

Découverte sensorielle : Le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie.

Accords mets et vin : Excellent pour une mise en bouche à l'apéritif, il accompagnera aussi terrines de poissons ou tarte au fromage. Température de service 13/14°C.



POUILLY FUMÉ

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Notre parcelle est située sur un sol argilo-calcaire, de type marnes kimméridgiennes.

Élaboration : Après un débourrage au froid, la fermentation alcoolique se déroule en cuve pendant une vingtaine de jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois.

Découverte sensorielle : Ce vin présente une robe dorée aux reflets verts. Le nez est subtil, avec des arômes de pierre à fusil, golden, acacia. La bouche équilibrée a une belle finale sur la fraîcheur.

Accords mets et vin : Il accompagnera une petite friture de Loire, des gambas grillées ou un curry d'agneau. Température de service 8/10°C.



SANCERRE

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Notre vignoble de 12 hectares en Sancerre blanc est composé principalement de parcelles situées sur les communes de Bué ainsi que Sancerre et Amigny. Le terroir, à prédominance calcaire, est constitué de sols de caillottes, calcaire dur typique du Sancerrois et de Terres Blanches.

Élaboration : Après un débourrage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines durant 6 mois.

Découverte sensorielle : Les arômes s'expriment sur des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce vin friand et onctueux a une longue persistance sur le fruit.

Accords mets et vin : Notre Sancerre blanc s'accordera avec des coquillages, fruits de mer, sushis ou omelette au fromage de chèvre. Température de service 8/10°C.



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Les vignes produisant le Sancerre rosé se concentrent sur la commune de Bué, sur des terroirs de caillottes et de terres blanches.

Élaboration : Notre Sancerre rosé est obtenu par pressurage direct à froid. Les jus ainsi obtenus sont clarifiés par débourrage statique et fermentent à basses températures dans des cuves thermo-régulées. Un élevage rapide de quelques mois en cuves harmonise le fruit de ce rosé.

Découverte sensorielle : Couleur et nez de groseille annoncent un vin fruité dont la bouche tout en finesse est caractérisée par un très joli gras.

Accords mets et vin : Ces qualités lui permettront d'accompagner une cuisine épicee (poulet au curry) ou un convivial plat de Pennes à la Bolognaise. Température de service 8/10°C.



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Notre petit vignoble en Sancerre rouge est planté sur des sols de caillottes et de terres blanches. Il se situe sur la commune de Bué.

Élaboration : Après être ramassés manuellement, les raisins sont entièrement éraflés et retrierés une seconde fois sur tapis avant d'être mis en cuve. Les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. L'extraction se fait par des pigeages et remontages avec une cuaison courte de 15 jours. Une fois décuvé, les vins sont ensuite élevés pour moitié en cuve et en barriques de 2 à 3 vins.

Découverte sensorielle : Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus qui offrent au vin l'opportunité de quelques années de vieillissement.

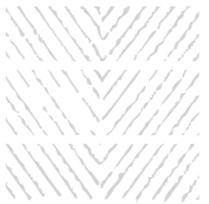
Accords mets et vin : Servi à une température de 13/14°C, il pourra être dégusté sur un pigeon rôti ou un lapin grillé.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE DE TERRES BLANCHES

BUÉ - EN - SANCERRE



SANCERRE
« Le Vallon »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillotes, est de 25 ans.
Élaboration : A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcellaire ramassée à la main fermenta en cuve inox thermo-régulée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse. 10 à 15% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.

Découverte sensorielle : Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, il est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.
Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.



SANCERRE
« Bellechaume »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Ce vin est issu de la célèbre parcelle « Bellechaume » dont la superficie est de 1ha 42a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de terres blanches, est de 25 ans.
Élaboration : Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

Découverte sensorielle : Ce vin élégant et racé est marqué par son terroir. Au nez, les arômes de fleurs blanches prédominent sur une trame minérale. Dynamique et toute en finesse, la bouche offre une jolie palette aromatique sur les fruits à chair blanche et les agrumes avant de laisser place à une finale longue et précise.
Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement les coquilles Saint-Jacques et les affinés de terroir l'uniront parfaitement à un sandre de Loire et aux Crottins de Chavignol.



SANCERRE
« Chêne Marchand »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Ce vin est issu de la célèbre parcelle « Le Chêne Marchand » dont la superficie fait moins d'un hectare (6ha 50ca). Le terroir exceptionnel est composé de craie Tuffeau et la moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.
Élaboration : Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.
Découverte sensorielle : Le vin est riche et puissant : au nez d'abord, où se concentrent les arômes de fruits mûrs, de vanille et de miel puis en bouche dont l'attaque suave et ample précède élégance, finesse et persistance. Explosion de saveurs et excellente aptitude au vieillissement caractérisent Chêne Marchand.
Accords mets et vin : Homards et langoustes se dégusteront avec un Chêne Marchand servi à 10/14°C.



SANCERRE
« La Louisonne »

Cépage : 100% Pinot Noir.
Terroir : Ce vin provient d'une parcelle, aux sols de caillotes, nommée « La Louisonne ». Située sur la commune de Bué, la superficie n'est que de 44 ares. Les vignes sont âgées de 40 ans d'âge en moyenne. Les rendements sont de 40hl/ha.

Élaboration : Les vendanges se font entièrement à la main avec un tri sévère. Le raisin est en partie éraflé et les fermentations se déroulent en cuves inox, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé en barriques neuves de 400L et de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

Découverte sensorielle : Cette cuvée offre un nez de fruits rouges mûrs, de cerises noires sur fond de boisé fondu. L'attaque est ample et riche. La bouche, équilibrée, toute en matière délicate offre une belle longueur.
Accords mets et vin : Ce fondu et cette matière s'accommoderont parfaitement avec de petits gibiers à plumes comme un faisan aux girolles ou de jolies pièces de bœuf.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



**Domaine des
Grandes Espérances**
Mesland



Domaine des Grandes Espérances

En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres. Depuis longtemps dans le giron familial, le domaine a été complètement repensé et rebaptisé par Arnaud & Laurent Saget à partir du millésime 2010. Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances adhère à la démarche Terra Vitis, pionnière française de la viticulture durable. Mais si la raison est au cœur de l'inspiration du Domaine, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUNCADET

Domaine des grandes Espérances



RAIZINZIN
Jus de raisin

Cépages : Sauvignon Blanc ou Gamay.
Élaboration : Récolté à maturité, les raisins sont pressés. Une fois débourbés, les jus sont ensuite pasteurisés pour être mis en bouteille sans sucre ajouté.
Piégé dans son insouciance et sa joie de vivre, le Raizin est une espèce à part ! Désireux de ne pas grandir, il a décidé d'arrêter sa croissance au moment où la plupart de ses congénères estiment que la plus belle étape de leur vie reste à venir.
Raizin, au contraire, se complait dans son sucre et ne voudrait en aucun cas le voir se transformer en alcool. « Buvons sans modération ! » est sa devise. Sa bonne humeur communicative séduira les petits comme les plus grands et il n'est pas exclu que quelques adeptes réguliers puissent devenir un jour de vrais Raizinzins...
Conditionnement : Bouteille de 33cl.

LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES
Touraine

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Élaboration : Macération pelliculaire de 12 heures permettant d'extraire les précurseurs d'arômes, pressurage puis fermentation à froid vers 15°C. Élevage sur lies fines bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin.
Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est explosif et très typique du Sauvignon Blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. D'une jolie persistance en bouche, la Java des Grandes Espérances est gourmand et rafraîchissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariée à l'ananas.



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES
Touraine

Cépage : 100% Cabernet Franc issu de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans.
Élaboration : Macération pelliculaire de 4 heures au pressoir pour extraire les précurseurs d'arômes, puis pressurage et fermentation à froid (16°C). Élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pour apporter du gras au vin.
Découverte sensorielle : D'une couleur rose saumon intense, la Java des Grandes Espérances fleure bon les fruits frais (framboise, groseille). Élegant, friand, très fruité avec une finale très dynamique sur des notes épicées/poivrées.



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES
Touraine

Cépages : Assemblage de 85% de Gamay (fruit, rondeur), 15% de Cabernet Franc (charpente, structure).
Élaboration : Macération à froid pendant 4 jours puis fermentation vers 20°C pour extraire le fruit avec remontage journalier jusqu'à mi fermentation. Macération post fermentaire d'une semaine avec microoxygénéation en élevage pour arrondir les vins.
Découverte sensorielle : D'une jolie couleur rubis, la Java des Grandes Espérances développe des arômes très fruités de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise...) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées. Un vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des Grandes Espérances



LE ROI SOLEIL
Touraine
- 100% Sauvignon Blanc -

Terroir/Cépage : « Le Roi Soleil » provient d'une parcelle, âgée de 30 ans, au sol de limon sur argiles. Sauvignon récolté à pleine maturité.

Élaboration : Après une vendange manuelle sur de faibles rendements (35hl/h), nos Sauvignons Blancs subissent 12h de macération pelliculaire et 48h de stabulation à froid afin d'extraire le maximum de précurseurs d'arômes. La fermentation puis l'élevage se font entièrement en fûts (dont 1/3 de fûts neufs) durant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin d'une superbe brillance à la couleur jaune or. « Le Roi Soleil » développe un nez très complexe partant sur des notes de fruits exotiques, de vanille et d'acacia. La bouche ronde et gourmande est dotée d'une belle longueur dynamique très minérale.



AURORE
Touraine
- 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : Issue d'une parcelle d'argiles à silex, « Aurore » est une cuvée 100% Chenin Blanc.

Élaboration : La récolte a été effectuée manuellement. La vendange a ensuite subi une macération pelliculaire de 12h afin de concentrer au maximum les arômes. La fermentation puis l'élevage se font entièrement en fûts (dont 1/3 de fûts neufs) durant 18 mois.

Découverte sensorielle : D'une couleur or pâle, « Aurore » s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de noix de coco. La bouche ronde et pleine est soutenue par une très belle tension minérale.



LA NAINE BLANCHE
Touraine
- 100% Chardonnay -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une vieille vigne au sol argilo-siliceux.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale. La récolte manuelle nous permet de sélectionner les baies les plus dorées par le soleil. Après un pressurage lent et tout en douceur, les jus une fois débourbés sont ensuite entonnois. La fermentation et l'élevage de 4 mois se font en fûts de 1 à 2 vins avec bâtonnages réguliers les premiers mois pour mettre en suspension les lies fines et nourrir un peu plus le vin.

Découverte sensorielle : Robe assez claire à la jolie couleur or pâle. Nez précis aux notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits juteux à chair jaune. La bouche est calquée sur le nez, très légèrement grasse et marquée par une réelle tension qui vient donner du dynamisme et un bel équilibre.



LA NAINE ROUGE
Touraine
- 100% Pinot Noir -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une parcelle de 25 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale des raisins de pinot. La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies. La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts) en partie en vendange entière. Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts. Cuvaison d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin à la couleur rouge rubis, le nez est complexe s'ouvrant sur les fruits noirs, les épices et finit sur une légère touche vanillée voire réglisse. La bouche, structurée et élégante, est parfaitement équilibrée avec une finale longue et fraîche.



LES AILES POURPRES
Touraine
- 100% Cabernet Franc -

Terroir/Cépage : Issues d'une vigne de Cabernet Franc plantée sur des argiles à silex.

Élaboration : La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies de Cabernet pour cette cuvée.

La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts). Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts. Cuvaison d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin d'une très belle couleur rouge rubis, le nez est complexe s'ouvrant sur les fruits noirs, les épices et finit sur une légère touche vanillée voire réglisse. La bouche, structurée et élégante, est parfaitement équilibrée avec une finale longue et fraîche.

Découverte sensorielle : Couleur violine, le nez complexe est sur des arômes de cerise, de pivoine et d'épices tirant légèrement sur l'anisal.

Un vin gourmand et souple qui tranche avec ses cousins du Sud. Une jolie structure et des tanins « resserrés » mais fins donnent une jolie dynamique sur la finale.



SUPERNOVA
Touraine
- 100% Malbec -

Terroir/Cépage : Cuvée issue d'une parcelle de 30 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Après une récolte manuelle, les raisins ont été égrappés et mis en cuve inox. Cuvaison de trois semaines avec remontages matin et soir sur la première semaine puis de légers pigeages afin de ne pas extraire trop de tanins et d'amertume. Une fois décuvée, « Supernova » a subi un élevage de 12 mois dans des barriques de 3 à 4 vins.

Découverte sensorielle : Couleur violine, le nez complexe est sur des arômes de cerise, de pivoine et d'épices tirant légèrement sur l'anisal.

Un vin gourmand et souple qui tranche avec ses cousins du Sud. Une jolie structure et des tanins « resserrés » mais fins donnent une jolie dynamique sur la finale.

SONG D'UNE NUIT D'ÉTÉ
Vin de France
- Vendanges tardives 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : « Songe d'une Nuit d'Été » est une cuvée hors norme issue de quelques rangs de Chenin Blanc sur sol de limon sur argiles.

Élaboration : Les conditions météorologiques exceptionnelles d'arrière-saison ont permis de faire cette cuvée de vendanges tardives.

Vendangé manuellement en deux passages début et fin novembre, les raisins de Chenin Blanc botrytisés ont été pressés longuement à l'aide d'un presoir pneumatique de façon douce. La fermentation naturelle puis l'élevage se font entièrement en fût.



LE GÉNIE ORANGE
Vin de France
- 100% Chenin Blanc -

Terroir/Cépage : Issu de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Après avoir été vendangés manuellement, nos raisins de chenin blanc ont été placés dans des petits fûts pour macérer plusieurs semaines afin de conférer au vin structure et légère amertume. Une fois décuvé, « Le Génie Orange » a été élevé durant quelques mois dans des barriques de 2 à 3 vins.

Découverte sensorielle : D'une couleur légèrement orangée, « Le Génie Orange » développe un nez intense de fruits mûrs sur des notes d'Angostura, de plantes et d'agrumes infusés. Quelque peu déroutante, la bouche aux arômes d'écorces d'oranges amères offre une finale légèrement structurante et tanique.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

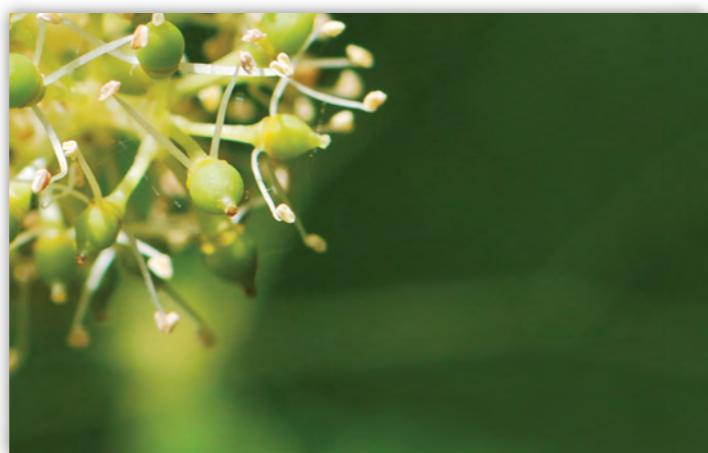


ÉTOILE FILANTE
Fines Bulles de Touraine

Cépages : 70% Chenin Blanc, 25% Chardonnay, 5% Cabernet Franc.

Élaboration : Pressurage direct des différents cépages séparément avec assemblage des vins après 1^{re} fermentation. Élevage de 8 mois en cuve inox et mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. Élevage sur latte durant un minimum de 12 mois avec seconde fermentation en bouteille.

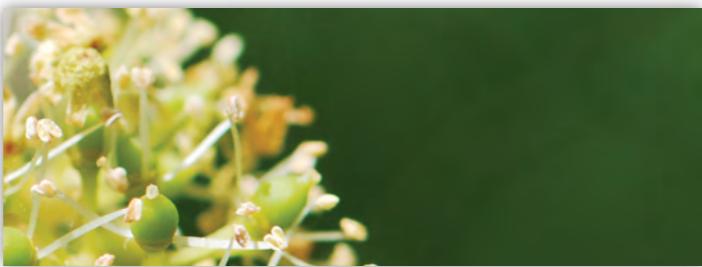
Découverte sensorielle : Ce long élevage pour un mousseux confère à ce vin une bulle très fine. La bonne maturité des chardonnays apporte des notes briochées et gourmandes en attaque puis laisse place à la fraîcheur et vivacité du cépage Chenin.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET

domaine
des grandes
Espérances



CONSTELLATION
Crémant de Loire

Terroir/Cépages : Assemblage de Chenin Blanc et de Chardonnay (50/50) issus de sols de limons sur argiles.

Élaboration : Les conditions exceptionnelles ont permis de faire de « Constellation » un crémant millésimé.

Vendangés manuellement en caissettes, les raisins de Chardonnay et de Chenin Blanc ont été pressés séparément. Ils ont été ensuite assemblés après la première fermentation à froid. Après un élevage de 8 mois en cuve inox sur lies fines, « Constellation » a été mis en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. L'élevage sur lattes, avec seconde fermentation en bouteille, a duré 9 ans avant dégorgement.

Découverte sensorielle : D'une superbe couleur or, le nez de ce crémant est sur des arômes beurrés, de brioche et de noisette.

La bouche est pleine, complexe et dotée d'une belle longueur axée sur la minéralité et la vivacité conférée par le Chenin Blanc. Une bulle extraordinaire pour les amateurs de grands crémants et champagnes vineux.



domaine
des grandes
Espérances

BARBULE
Crémant de Loire - Non dosé

Terroir/Cépage : 100% Chenin Blanc issus de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Vendangés manuellement en caissettes de 10kg, nos raisins sont ensuite pressés lentement. Nos jus fermentent une première fois en cuve inox et sont élevés durant 8 mois sur lies fines avant leur seconde fermentation en bouteille dans la plus pure tradition de la méthode champenoise. La belle maturité de nos raisins nous évite l'ajout de liqueur d'expédition et nous permet de vous offrir une cuvée Extra-Brut. L'élevage sur lattes dure au minimum 36 mois.

Découverte sensorielle : Ce long élevage offre une bulle très fine et délicate. Le nez, complexe et très typique du cépage Chenin Blanc, délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanches. En bouche, on découvre une attaque tout en fraîcheur pour ensuite monter en puissance avec une finale tendu et saline.





Château de la Mulonnière
Beaulieu-sur-Layon



Bordé par le Layon d'un côté et les vignes de l'autre, le Château de la Mulonnière illustre parfaitement le charme et la douceur de vivre Angevine. Convoitée par la famille Saget il y a quelques années, la propriété recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région telles que Savennières, Coteaux du Layon ou Quarts de Chaume. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée avec pour objectif de retranscrire la mélodie des magnifiques terroirs qui composent le Domaine. Le Chenin Blanc, emblème du Château de la Mulonnière dévoile ici toute sa versatilité, qu'il soit vinifié en sec, demi-sec ou en liquoreux, c'est avec un panache évident qu'il démontre l'étendue de son talent sous la baguette du maître de chai.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURaine - ANJOU - MUSCADET



M DE MULONNIÈRE Anjou

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schistes.
Élaboration : Sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

Découverte sensorielle :
Notre Chenin Blanc « M de Mulonnière » est un vin « sec tendre » qui se distingue par son élégance naturelle et révèle un nez aux jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié.
Accord mets et vin : A déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des saint jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits. Servir à 12°C

M DE MULONNIÈRE Rosé d'Anjou

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Grolleau et Gamay.
Terroir : Schisteux et argileux.
Élaboration : Egrappage total des raisins puis macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Elevage quelques mois en cuves inox puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps afin de préserver au maximum son caractère fruité.

Découverte sensorielle : Notre rosé « M de Mulonnière » s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise. La bouche d'une grande fraîcheur apporte gourmandise et vivacité à ce vin de plaisir.
Accords mets et vin : Ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises. Servir entre 8 et 9°C

M DE MULONNIÈRE Anjou

Cépage : Cabernet Franc.
Terroir : Schisteux et argileux.
Élaboration : Les raisins de Cabernet Franc sont vendangés manuellement afin de sélectionner les plus belles baies. Cuvaison durant 3 semaines avec extraction toute en douceur puis élevage en cuves inox durant plusieurs mois pour offrir une vin au fruit éclatant et aux tanins souples et bien fondus .

Découverte sensorielle :
Notre Cabernet Franc « M de Mulonnière » offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froidées. La bouche est souple et onctueuse avec des tanins élégamment fondus pour un vin charnu et flatteur.
Accord mets et vin : Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties et les fromages légers. Servir entre 15 et 16°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAINE - ANJOU - MUSCADET



ANJOU VILLAGES «Rouge Baiser»

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux sur les Coteaux de Beaulieu sur Layon.

Élaboration : Attente d'une très belle maturité apportée par les conditions climatiques de l'année avec l'été et l'automne secs, puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins. Égrappage total des raisins, extraction longue et douce sur 21 jours. Élevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) jusqu'à fin 2010.

Découverte sensorielle : La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat, très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre.

Dès le premier nez, le vin est chaleureux et suave. Des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées. Une pointe fumée de pierre chaude est le reflet de son terroir schisteux. La bouche, est à l'image du nez, suave, gourmande et charnue. Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est totalement soyeux... grâce à l'élevage bien maîtrisé en barriques. Servir à température ambiante (18/20°C).

Accord mets et vin : Viandes rouges goûteuses (côte de boeuf grillée aux sarments de vigne, tourmedos Rossini, épaulé d'agneau au romarin...), des petits gibiers à plumes (canard...), des fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaire).

ANJOU «Paradis Blanc»

Cépages : Chenin Blanc et Chardonnay.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : Attente patiente d'une maturité complète des 2 cépages. Récolte manuelle par tris, macération pelliculaire et pressurage long avant fermentation et élevage en barriques pendant 9 mois.

Découverte sensorielle : La robe est jaune serin avec de légers reflets verts qui apportent de l'éclat. Le premier nez s'exprime sur des notes florales de tilleul et d'acacia avant de ressentir les fruits blancs frais (pêche, abricot, pomme Granny, poire...) puis une nuance d'agrumes qui rehausse la complexité aromatique.

En bouche, on retrouve la jeunesse et la complexité olfactive, dans une structure ronde. La présence en finale d'agrumes confits (pamplemousse...) renforce et confirme l'amertume naturelle du Chenin Blanc.

Accord mets et vin : Servi à une température de 10 à 12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec : des crustacés (langoustines, homards, langoustes grillés ou en sauce), des poissons grillés ou en sauces crémeuses, de nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds).



ANJOU «Paradis Blanc»

Cépages : Chenin Blanc et Chardonnay.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : Attente patiente d'une maturité complète des 2 cépages. Récolte manuelle par tris, macération pelliculaire et pressurage long avant fermentation et élevage en barriques pendant 9 mois.

Découverte sensorielle : La robe est jaune serin avec de légers reflets verts qui apportent de l'éclat. Le premier nez s'exprime sur des notes florales de tilleul et d'acacia avant de ressentir les fruits blancs frais (pêche, abricot, pomme Granny, poire...) puis une nuance d'agrumes qui rehausse la complexité aromatique.

En bouche, on retrouve la jeunesse et la complexité olfactive, dans une structure ronde. La présence en finale d'agrumes confits (pamplemousse...) renforce et confirme l'amertume naturelle du Chenin Blanc.

Accord mets et vin : Servi à une température de 10 à 12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec : des crustacés (langoustines, homards, langoustes grillés ou en sauce), des poissons grillés ou en sauces crémeuses, de nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds).



SAVENNIÈRES «L'Effet Papillon»

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Spilite, Schiste et sable éolian sur le plateau d'Epiré.

Élaboration : Attente patiente de surmaturité puis récolte manuelle par tris. Macération pelliculaire de 12h avant fermentation en fûts de chêne et cuves inox. Élevage de 9 mois avant assemblage et mise en bouteille.

Découverte sensorielle : La robe est d'une grande pureté avec des reflets dorés. En nez, on retrouve les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes d'élevage (boisé, vanillé, réglisse douce).

La bouche est fine et dense à la fois sur des arômes de fruits blancs couplés à une « pointe d'acidité » qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.

Servi à une température de 10/12°C

Accord mets et vin : Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets/vins, avec entre autres : des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémeuse, du foie gras poêlé accompagné de fruits blancs cuits, des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau, du boudin blanc truffé, des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...).



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



COTEAUX DU LAYON BEAULIEU - 37,5 cl
« A la Faveur de l'Automne »

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schisteux et argilo schisteux, avec quelques zones de graviers roulés sur les hauts de coteaux.

Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins, récolte manuelle par tris successifs. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines sans levurage et arrêt de la fermentation lors de l'équilibre gustatif parfait.

Découverte sensorielle : La robe est éclatante et cristalline avec une très belle intensité.

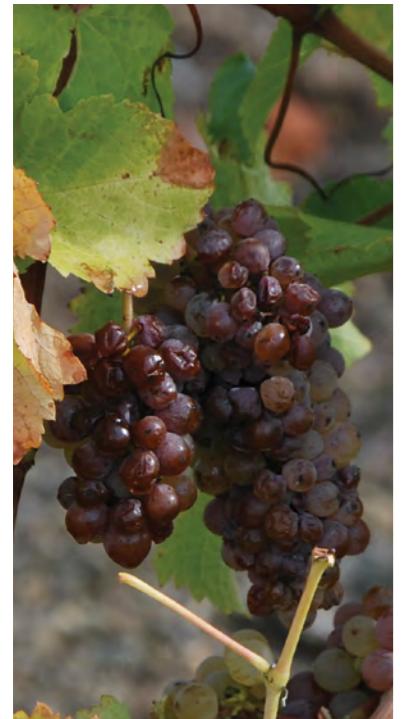
Le nez est d'une grande pureté olfactive où se mêlent des arômes de fruits compotés à dominante d'abricots et de pêches.

La bouche, est suave et parfaitement équilibrée. On retrouve sur le palais les notes de fruits exotiques (litchis, mangue, ananas...). Une légère pointe d'acidité renforce en finale cette fraîcheur et dynamise la fin de bouché.

Consommé à une température de 8 à 10°C

Accord mets et vin : Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés, des fromages persillés, des charlottes aux poires ou des tartelettes aux fruits.

Tatin chaudes.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



QUARTS DE CHAUME - 37,5 cl
« Septième Ciel »

Cépage : Chenin Blanc.
Terroir : Schiste de la série de Saint Georges, carbonifère et spilite.

Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins et récolte manuelle par tris. Pressurage lent et délicat afin de respecter l'intégrité de la baie. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines (sans levurage). Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) sur 10 mois avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle : La robe jaune serin est lumineuse avec des reflets dorés. Le nez s'exprime par touches successives... Les notes d'agrumes confits (pamplemousses, citrons...) se livrent en attaque, puis l'abricot, la pêche et le coing se révèlent dans un environnement suave à dominante de vanille et d'un boisé élégant très « toasté ».

En bouche, l'attaque est dense et tendue sur des notes de mandarines confites. Belle charpente moelleuse avec une finale fraîche et nerveuse sur la minéralité.

Consommer à une température de 8 à 10°C

Accord mets et vin : Après éventuellement un passage en carafe de quelques heures, ce vin s'associera parfaitement avec : du foie gras d'oie ou de canard, demi cuit ou poêlé, des fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, de la tarte aux abricots et à la pâte d'amande.



CABERNET D'ANJOU
« La Vie en Rose »

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : Attente d'une pleine maturité. Égrappage total des raisins ; macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température 15 à 16°C jusqu'à obtention de l'équilibre souhaité. Elevage quelques mois en cuves pour une mise en bouteilles au printemps.

Découverte sensorielle : Vin brillant couleur saumonée. Arômes de petits fruits rouges type groseille, framboise. Une nuance légèrement amylique sur sa jeunesse. Vin de grande fraîcheur qui accompagnera volontiers tout le repas.

Consommé à une température de 8 à 9°C

Accord mets et vin : Ce vin s'accordera parfaitement avec : des charcuteries, des viandes grillées au barbecue, des desserts aux fruits rouges (charlotte aux fraises, tartelettes à la myrtille, Pana cotta au coulis de framboise...).



DIVINE IDYLLE
Crémant de Loire

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : « Divine Idylle » est un Crémant de Loire élaboré en méthode ancestrale. Ce qui le différencie d'un Crémant classique : le ramassage à maturité optimum du raisin qui permet lors de l'élevage de ne pas ajouter de sucre. Après les vendanges, on ne garde que les premiers jus qui subissent une double-fermentation, en double-barrique pour le Chardonnay et en cuve pour le Pinot. Celui-ci est ensuite refroidi et filtré pour garder les sucres suffisants pour la deuxième fermentation en bouteille. Après dégorgement, le Crémant est très légèrement dosé avec un vieux millésime de Coteaux du Layon issu du Château.

Découverte sensorielle : Discret et élégant, le nez développe des notes rayonnantes de noisette, d'amande, de pain grillé, de fruits confits et d'épices légères. « Divine Idylle » est un vin mature aux arômes nets et gouleyants. Ses bulles fines donnent un relief tout en délicatesse. La bouche est vineuse, le chardonnay apporte sa finesse et sa fraîcheur, le pinot noir sa rondeur et son corps, on retrouve le fruité du nez à l'évolution. La finale est longue, fraîche et agréable.

Accord mets et vin : Servi à une température de 10 à 12°C, ce crémant de gastronomie pourra être dégusté à l'apéritif mais aussi à table. A essayer sur des sables au Parmesan, des noix de Saint-Jacques poêlées au céleri rave, un foie gras confit et poché avec un chutney de navets. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec une poule farcie aux truffes.



BONNIE & CLYDE
Crémant de Loire - Brut nature millésimé

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : Attente patiente des maturités optimales, les raisins de Chardonnay et de Pinot noir sont ramassés exclusivement à la main. Après un pressurage à froid tout en douceur pour préserver au maximum la subtilité des arômes, les jus de Chardonnay sont mis en fûts neufs tandis que ceux de Pinot Noir sont mis en cuves pour leur 1ère fermentation. Notre Pinot est ensuite refroidi et filtré pour garder les sucres suffisants pour la 2ème fermentation en bouteille. Afin de gagner en élégance et complexité aromatique, notre cuvée repose en cave durant un minimum de 4 années avant d'être dégorgée. Sans liqueur d'expédition ajoutée, « Bonnie & Clyde » est un brut nature zéro dosage.

Découverte sensorielle : Robe d'un or brillant. Une bulle fine et délicate. Au nez, un ensemble très élégant, floral et qui présente des notes d'infusion, de tilleul et de fruits blancs. En bouche, la structure très pleine évoque les fruits blancs confits. D'une longue persistance aromatique, la finale est marquée par la minéralité des terroirs de schistes. 600 bouteilles disponibles.

Accord mets et vin : Notre cuvée se mariera parfaitement avec des plats de grand goût : gibier, truffes, caviar ou encore les meilleurs fromages à pâte molle. Elle mérite, pour l'aérer, d'être carafée avant d'être servie.



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET



Le Domaine Saget
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. 03 86 39 57 75
accueil@domainesaget.fr
www.domainesaget.fr



La Perrière
Verdigny
18300 Sancerre
Tél. 02 48 54 16 93
info@domainelaperriere.com
www.domainelaperriere.com



Domaine de Terres Blanches
L'Estérière - Route de Bourges
18300 Sancerre
info@domainedeterresblanches.com
www.domainedeterresblanches.fr



Domaine des Grandes Espérances
La Morandièvre
41150 Mesland
Tél. 02 54 70 24 72
info@grandes-esperances.fr
www.grandes-esperances.fr



Château de la Mulonnière
49750 Beaulieu-sur-Layon
Tél. 02 41 78 47 52
chateaudelamulonniere@sagetlaperriere.com
www.chateaudelamulonniere.com



Locus
8 La Levrauderie
44330 Mouzillon
Tél. 03 86 39 57 75
www.locus-muscadet.fr



L'Hôtel Le Panoramic
Rempart des Augustins
18300 Sancerre
Tél. 02 48 54 22 44
info@panoramicotel.com
www.panoramicotel.com



L'Hôtel Le Clos St Martin
10 Rue Saint Martin
18300 Sancerre
Tél. 02 48 54 21 11
reception@leclos-saintmartin.com
www.hotel-clos-stmartin.fr



LOIRE & TERROIRS
DOMAINES, HOTELS et ENOTOURISME
Par Saget La Perrière

Loire&Terroirs par Saget La Perrière
La Castille
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. 03 86 39 57 75
info@loire-terroirs.fr
www.instagram.com/loire_et_terroirs
www.loire-terroirs.fr

Mes Notes



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

DÉPUIS 1780
GUY SAGET
AMBASSADEUR DE LOIRE


LE PERRIÈRE
L'ORIGINE

LE DOMAINE
Saget
POUILLY SUR LOIRE



DOMAINE DE
TERRES BLANCHES
SANCERRE

domaine
des grandes
Espérances


Mulonnière
CHÂTEAU DE LA

MUSCADET DE LIEUX

Locus

Saget La Perrière

POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURNAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

La Castille
58150 Pouilly sur Loire - France
Tél. +33 (0)3 86 39 57 75
accueil@sagetlaperrerie.com
www.sagetlaperrerie.fr
www.facebook.com/sagetlaperrerie