



LE DOMAINE

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



POUILLY FUMÉ
 « *Le Domaine Saget* »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Marne Kimmeridgienne.
Élaboration : Les raisins sont récoltés après l'attente d'une maturité optimum. Pressurage direct pneumatique, débouillage 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.
Accords mets et vin : Crottin de Chavignol, carpaccio de St Jacques aux agrumes, tarte au citron, feuilleté de ris de veau.

Température de service : 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, débouillage 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.

Accords mets et vin : Risotto aux gambas, Crottin de Chavignol, filets de sole, makis de saumon, poulet au parmesan.
Température de service : 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. Tendue et aérien, le vin est ciselé et pur, combinant le fruit et la minéralité des terroirs calcaires pour atteindre un équilibre parfait.
Accords mets et vin : Ailes de raie aux câpres, lotte au lait de noix de coco, asperges blanches, côte de veau à la crème et aux morilles

Température de service : De 10 à 12°C

