



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



## SANCERRE MÉGALITHE

*Die Höhle von Perrière entstand vor 200 Millionen Jahren und ist ein magischer Ort, den man gesehen haben muss. Sie lädt den Besucher auf eine Reise ein, die ihn zurückführt zu den Ursprüngen der Erde. Im Einklang mit und Respekt vor Geschichte und Identität dieses zeitlosen Ortes, hat sich die Familie Saget entschlossen, diesen Ort zu einer Art heiligen Stätte für die Rebsorten Sauvignon Blanc und Pinot Noir zu machen und zu versuchen, hier den tiefsten Geheimnissen dieser Trauben auf die Spur zu kommen.*

**Rebsorte :**  
Sauvignon Blanc 100%.

**Terroirs :**  
Feuerstein böden.

**Technische Daten zur Weinbereitung :**  
Nach einer sanften Pressung vergären 40% der geklärten Moste in neuen Eichenholzfässern aus dem Allier mit einem Fassungsvermögen von 300 Litern. Der Wein wird 8 bis 9 Monate im Fass ausgebaut. Der Hefesatz wird regelmäßig aufgerührt, was für einen fetten und komplexen Wein sorgt. Um die typischen Eigenschaften des Sauvignons zu bewahren werden 60% des Traubenguts mit ganz besonderer Sorgfalt im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut.

**Sensorik :**  
Dieser sehr runde Wein mit Aromen von reifen Früchten und einem Hauch Vanille ist am Gaumen erstaunlich gehaltvoll. Ein ungeheuer komplexer Wein, der mit den Jahren immer noch besser werden wird.  
Ein sehr feines und zartes Ensemble, eine wahre Rarität.

**Wein und Speisen :**  
Als Begleiter zu den feinsten Gerichten, wie z. B. Hummer oder Langusten. Nach ein paar Jahren Lagerung passt er perfekt zu gebratener Foie Gras.

**Trinktemperatur :**  
13-14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET