



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



Silex

SANCERRE

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 48 Stunden langen statischen Klärung bei kalten Temperaturen wird der klare Most in temperaturgesteuerten Tanks ungefähr zehn Tage lang zwischen 18 und 22°C vergoren. Drei Wochen später wird mit dem Überpumpen der Feinhefe begonnen, um dem Wein Frische, eine fette Konsistenz und Finesse zu verleihen. Diese Ausbauphase dauert fünf Monate.

Sensorik :
Der la Perrière Silex hat eine glänzende Robe und ist ein feiner, ausgewogener und fruchtiger Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten und Feuerstein. Der erste Eindruck am Gaumen ist zugleich fett und von einer sehr reifen, geschmeidigen und rassigen Stoffigkeit geprägt.

Wein und Speisen :
Er passt perfekt zu den Fischen der Loire, zu Lachsforelle, Steinbutt mit weißer Butter, Goldbrasse, einem Lachscarpaccio oder einem Crottin de Chavignol.

Trinktemperatur :
12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET