



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



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 :
100% Pinot Noir.

Terroirs :
Ton-Kalkböden.

Technische Daten zur Weinbereitung :
Zu 100% von Hand gelesen. Ein Rosé, der zu 50% nach der Saignée-Methode (Abstich nach einer kurzen Mazeration und vor der Maischegärung) bereitet wurde und zu 50% aus direkter Pressung stammt. Gärung bei niedriger Temperatur mit anschließendem Ausbau im Edelstahltank vor der Flaschenabfüllung.

Sensorik :
Leuchtende Farbe und leicht lachsfarben. Frische Nase mit Aromen von eingemachten Aprikosen und Walderdbeeren. Am Gaumen erfrischend und mineralisch, mit Noten von Rosenblättern.

Wein und Speisen :
Tomatensalat, Schweinespieße, Entenschmalzfleisch. Dieser Wein kommt voll zur Geltung, solange er jung ist, 1 bis 2 Jahr(e) nach der Flaschenabfüllung.

Trinktemperatur :
10°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET