



# 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. Die zu 100% entrappten Trauben werden kaltmaziert. Anschließend vergären sie ungefähr zwölf Tage lang bei einer Temperatur von 30°C. Der Most wird 2 Mal täglich überpumpt. Der Ausbau dauert im Schnitt 6 Monate in 2 bis 3 Mal belegten Eichenfässern aus dem Allier und den Vogesen. Dieser Wein ist geschönt, aber nicht filtriert.

**Sensorik :**  
Schön rubinrote Farbe. Zart und ausgewogen in der Nase mit Aromen von roten Beeren und Walderdbeeren. Am Gaumen ist er rund mit gut eingebundenen Tanninen und Gewürznoten.

**Wein und Speisen :**  
Gebratene Andouillette (französische Kuddelwurst), Curryhuhn, pochierte Eier in Rotweinsauce, Käse vom Bauernhof.  
Dieser Wein kommt voll zur Geltung, solange er jung ist und entwickelt sich in den 5/6 Jahren, die auf die Flaschenfüllung folgen, positiv.

**Trinktemperatur :**  
14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET