



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



## SANCERRE SACRILÈGE

*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.*

### Technische Daten zur Weinbereitung :

Die Lese erfolgt von Hand und die Trauben dieser ausgewählten Parzelle mit alten Reben werden bereits im Weinberg ein erstes Mal streng sortiert. Im Keller werden sie dann von den vibrierenden Lesewagen auf einen Sortiertisch geladen und dort ein zweites Mal von 6 Personen, die nur die schönsten Beeren passieren lassen, sortiert. Die Gärung verläuft 3 Wochen lang in speziellen Edelstahltanks mit offenem Deckel. Zu Beginn der Maischegärung wird der Tresterhut untergestossen, dann wird der Most während der gesamten alkoholischen Gärung regelmäßig übergepumpt. Anschließend wird der Wein mindestens 12 Monate lang in 300 Liter fassenden Barriques ausgebaut.

### Sensorik :

Dieser Wein entfaltet die Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und zerdrückten Brombeeren. Am Gaumen ist er vollmundig und gehaltvoll, im Finale leicht würzig. Sehr schöne und ausgewogene Länge mit sehr seidigen Tanninen.

### Wein und Speisen :

Der perfekte Begleiter zu einem schönen Stück Rind, Gewürzhuhn und Ente Orange. Nach einigen Jahren Lagerung passt er wunderbar zu Kabeljaurücken und Rotbarschfilet mit Ratatouille.

### Trinktemperatur :

13-14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET