



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 :
Sauvignon Blanc 100%.

Terroirs :
Ton-Kalkböden, Caillottes (harter Kalkstein) und Feuerstein.

Technische Daten zur Weinbereitung :
Mit der pneumatischen Presse direkt gepresst. 48-stündige, gekühlte Vorklärung. Gärung unter niedrigen Temperaturen. 3/4-monatiger Ausbau auf der Feinhefe vor der Flaschenabfüllung.

Sensorik :
Glänzende Robe mit grünen Reflexen. Ausgewogen und fruchtig in der Nase, mit Aromen von weißen Blüten, Weinbergspfirsichen und Akazien. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig und strukturiert und entfaltet mineralische Noten und Noten von weißen Früchten.

Wein und Speisen :
Zu Zander oder Hecht mit weißer Butter, Seebarsch in Salz, gegrillter, roter Meerbarbe, zu einer Meeresfrüchteplatte oder Crottin de Chavignol.
Dieser Wein kommt in seiner Jugend voll zum Ausdruck und entwickelt sich in den 3/4 Jahren, die auf die Flaschenfüllung folgen, positiv.

Trinktemperatur :
12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET