



Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que nous sommes aujourd'hui en mesure de révéler pleinement l'expression minérale si particulière des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.

Sancerre

Cépage: 100% Pinot Noir.

Terroir : Les vignes produisant le Sancerre rosé se concentrent sur la commune de Bué, sur des terroirs de caillottes et de Terres Blanches.

Élaboration: Notre Sancerre rosé est obtenu par pressurage direct à froid. Les jus ainsi obtenus sont clarifiés par débourbage statique et fermentent à basses températures dans des cuves thermo-régulées. Un élevage rapide de quelques mois en cuves harmonise le fruit de ce rosé.

Découverte sensorielle : Couleur et nez de groseille annoncent un vin fruité dont la bouche tout en finesse est caractérisée par un très joli gras.

Accords mets et vin : Ces qualités lui permettront d'accompagner une cuisine épicée (poulet au curry) ou un convivial plat de Pennes à la Bolognaise.

Température de service : $8/10^{\circ}C$

