



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



SANCERRE MÉGALITHE

La grotte de la Perrière creusée naturellement il y a 200 millions d'année, est un lieu magique et incontournable qui plonge ses visiteurs au cœur d'un voyage dans le temps remontant aux origines de la Terre. Désireuse de respecter l'histoire et l'identité de ce lieu intemporel, la famille Saget a décidé d'en faire un temple dédié aux cépages Sauvignon blanc et Pinot Noir cherchant ainsi à en percer et révéler tous leurs mystères.

Cépage :
100% Sauvignon.

Terroirs :
Siliceux.

Élaboration :
Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés font, pour 40%, leur fermentation en fûts de chêne neufs de l'Allier d'une contenance de 300 litres. Le vin élevé 8 à 9 mois en fût est bâtonné régulièrement pour lui donner du gras et de la complexité.
Pour conserver le caractère du sauvignon, 60% de la vendange est vinifié et élevé en cuve Inox avec un soin tout particulier.

Découverte sensorielle :
Ce vin aux arômes de fruits mûrs, très rond et légèrement vanillé présente en bouche une ampleur étonnante. Ce vin à la complexité étonnante s'anoblira encore au fur et à mesure des années.
Un ensemble tout en finesse et en délicatesse qui en font un vin rare.

Harmonie des mets :
Il accompagnera vos plats les plus raffinés comme un homard ou des langoustes. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé.

Température de service :
13-14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET