



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



*Silex*

SANCERRE

*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 :**  
Après un débourbage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours.  
Trois semaines plus tard, débutent les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

**Découverte sensorielle :**  
La Perrière Silex à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

**Harmonie des mets :**  
Il accompagne parfaitement les poissons de Loire, une truite saumonée, un turbot au beurre blanc, une daurade royale, un carpaccio de saumon et le crottin de Chavignol.

**Température de service :**  
12°C

*Saget La Perrière*

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET