



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



## 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 Blanc.

**Terroirs :**  
Argilo-calcaires, caillottes et siliceux.

**Élaboration :**  
Pressurage direct pneumatique. Débourage au froid pendant 48 heures. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille.

**Découverte sensorielle :**  
Vin de couleur or pâle aux reflets verts cristallins. Le nez dévoile des notes de fleurs blanches. En bouche, ce vin est souple et structuré et développe des notes minérales et de fruits blancs.

**Harmonie des mets :**  
Poissons grillés, plateau de fruits de mer, crottins de Chavignol.

**Température de service :**  
12°C

*Saget La Perrière*

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET