



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



SANCERRE SACRILÈGE

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% Pinot Noir.

Terroirs :
Argilo-calcaires.

Élaboration :
Les vendanges se font à la main avec un premier tri sévère dans une sélection parcellaire de vieilles vignes. Arrivé en cave, le raisin est déchargé des bennes vibrantes et trié une seconde fois sur une table où 6 personnes ne laissent passer que les plus belles baies. Les fermentations se déroulent dans des cuves inox exclusivement prévues à cet effet, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de 300L pendant un minimum de 12 mois.

Découverte sensorielle :
Le vin se développe sur des arômes de cerises noires, de cassis et de mûres écrasées. La bouche est ample et généreuse et possède une finale légèrement épicée. Très belle longueur avec un bel équilibre et des tannins très soyeux.

Harmonie des mets :
Il accompagnera parfaitement une jolie pièce de bœuf, un poulet aux épices ou un canard à l'orange. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec un dos de cabillaud ou des filets de rougets accompagnés de ratatouille.

Température de service :
13-14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET