



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% Pinot Noir.

Terroirs :
Argilo-calcaires.

Élaboration :
100% récolte manuelle. 100% éraflé subit une macération à froid. Il fermente ensuite pendant une douzaine de jours à une température de 30°C. Il est remonté 2 fois par jour. L'élevage dure en moyenne 6 mois en fûts de chêne de l'Allier et des Vosges de 2 à 3 vins. Ce vin est collé mais non filtré.

Découverte sensorielle :

Belle robe rubis. Nez équilibré et délicat aux arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. En bouche, il est rond, avec des tannins bien fondus sur des notes épicées.

Harmonie des mets :

Andouillettes grillées, poulet au curry, oeufs en meurette, fromages fermiers. Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 5/6 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Température de service :
14°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET