

Saget La Perrière



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

Portfolio Guy Saget



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Jean-Louis SAGET et ses fils, Arnaud & Laurent.

« S'il est un fleuve et des paysages qui portent l'identité et l'art de vivre français, c'est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. Traversant tout le pays de part en part, le fleuve des rois est le berceau de notre famille depuis 9 générations. Originaires de Pouilly Sur Loire, nous avons décidé il y a maintenant plus de 20 ans de partir à la découverte des autres trésors que notre beau vignoble pouvait abriter. Au fil des ans, notre quête nous a menés de part et d'autre des rives du fleuve, à la rencontre de ses hommes et de ses terroirs.

Nous vous invitons donc à découvrir le fruit de ces voyages et espérons vous transmettre notre passion pour l'une des plus belles régions viticole de France. »

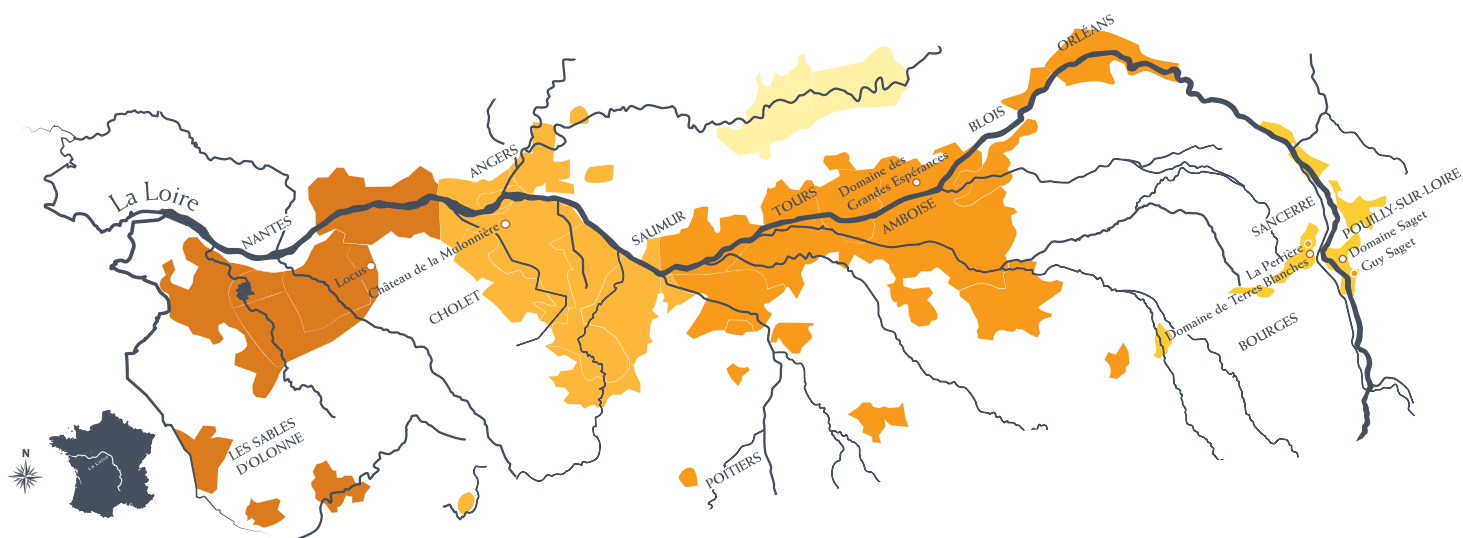
La Famille Saget

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790
GUY SAGET
AMBASSEUR DE LOIRE


LA PERRIÈRE
L'ORIGINE



Au fil de Loire

Dans le respect des valeurs qui l'animent, la famille Saget propose un voyage initiatique au fil de Loire au travers de ses deux signatures Guy Saget et La Perrière et de ses propriétés, le Domaine Saget à Pouilly-sur-Loire, le Domaine de Terres Blanches à Bué-en-Sancerre, le Domaine des Grandes Espérances à Mesland en Touraine, le Château de la Mulonnière à Beaulieu-sur-Layon en Anjou et Locus à Clisson en pays Nantais.

Tandis que Guy Saget et La Perrière séduiront les amateurs désireux de faire connaissance avec l'univers des vins de Loire, les domaines offriront quant à eux une immersion dans la subtilité et la diversité de leurs terroirs.

Pour ceux qui souhaiteraient prolonger l'expérience, la maison Saget La Perrière propose via son offre Loire & Terroirs, de séjourner dans l'un de ses deux hôtels sancerrois et de prendre part à des activités touristiques régionales et gastronomiques.





Guy Saget Perrière

S

AMBASSADEUR
DE
LOIRE

GUY SAGET

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE



MIS EN BOUTEILLE PAR GUY SAGET - PRODUIT DE FRANCE

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE

Les vins Guy Saget ont pour vocation d'incarner au plus haut niveau l'ambition de Saget La Perrière : apporter une réponse à l'extrême complexité des vignobles ligériens. Jean-Louis Saget a su, au cours de ses 30 années d'expérience et de recherche, dénicher les climats les meilleurs, les vinifications les plus abouties de chaque appellation. Il s'est fait ainsi une classification personnelle fondée sur l'expertise et l'expérience. Effectuer la cartographie du meilleur et du plus expressif des vignobles, partager sa vision avec le sommelier et faire découvrir l'amateur sont sa passion. Ses Terroirs Ambassadeurs sont le résultat de ce travail acharné d'évaluation, de confirmation, de questionnement. Véritable collection du meilleur de la Loire proposée au monde du goût et de l'exigence, ils sont la vitrine de la gamme Guy Saget, Ambassadeur de Loire.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINÉ - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



POUILLY FUMÉ

Cépage : 100% Sauvignon.

Situation : Centre Loire.

Terroir : Argilo calcaire et marne kimméridgienne.
Élaboration : Pressurage lent. Vinification thermorégulée à 18/20°C. Élevage sur lie pendant 5 mois avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Couleur or paille aux reflets verts, un vin lumineux, cristallin. Au nez une approche élégante et raffinée sur des notes de pêche, de poire, d'acacia et de chèvrefeuille. La bouche reprend cette corbeille printanière pour la marier aux fruits exotiques (mangue, litchi).

Accord mets et vin : Asperges à la crème, carpaccio de thon, curry d'agneau, gambas grillées, dos de sandre au beurre blanc.

Servir à une température de 11°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE

SANCERRE

Cépage : 100% Sauvignon.

Situation : Centre Loire.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Pressurage lent. Vinification thermorégulée à 18/20°C. Elevage sur lie pendant 5 mois avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Vin brillant avec des reflets verts. Au nez, les arômes de fleurs blanches prédominent sur une trame minérale. La bouche est généreuse et fraîche sur des arômes floraux.

Accord mets et vin : Poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori, sushis & sashimis.

Servir à une température de 11°C



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Situation : Centre Loire.

Terroir : Caillottes et argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération préfermentaire jusqu'à obtention de la couleur souhaitée avant fermentation. Processus appelé rosé de saignée.

Découverte sensorielle : Vin limpide à la couleur légère de groseille. Ce vin rappelle par son bouquet intense un mélange de pêche de vigne, de banane mûre et de framboise. Des tanins légers mais présents, une belle fraîcheur soutenue par une certaine acidité font de lui un «vin de soif».

Accord mets et vin : Tomates à la provençale, rillettes, foie de veau poêlé, canard aux cerises.

Servir à une température de 9°C



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Situation : Centre Loire.

Terroir : Caillottes et argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération préfermentaire à froid de 3 jours avant une cuvaison de 10 jours et une fermentation malolactique en cuves inox.

Découverte sensorielle : Vin rouge rubis, brillant. Au nez, belle expression aromatique d'un pinot d'un sol calcaire. Note de cuir et de réglisse au nez. Belle harmonie en bouche, vin léger et gouléant avec des arômes de fruits rouges, framboise, cassis.

Accord mets et vin : Jambon de Parme, dos de cabillaud aux épices, coq au vin, framboises.

Servir à une température de 15°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



ROSÉ de LOIRE

Cépages : 60% Gamay et 40% Cabernet Franc.

Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération pelliculaire d'environ 20h avant pressurage direct séparé de chacun des cépages. Élevage sur lies fines pendant 2/3 mois après fermentation pour une mise en bouteille précoce.

Découverte sensorielle : Couleur pâle aux nuances saumonées. Le nez révèle des arômes de groseilles avec une pointe de framboise et des nuances de chamallow.

En bouche, l'attaque est souple et élégante sur des arômes de petits fruits rouges.

Accord mets et vin : Champignons de Paris en salade, pierrade, hamburger maison.

Servir à une température de 9°C



VOUVRAY

Cépage : 100% Chenin Blanc.

Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-siliceux.

Élaboration : Pressurage lent avant vinification thermorégulée à 18°/20°C. Arrêt de la fermentation lors de l'équilibre sucre/ alcool, élevage sur lies pendant 4/5 mois avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Robe jaune paille aux reflets dorés.

Le nez est riche en arômes subtils d'amande et d'acacia rehaussé par des notes de raisins frais et de miel. La bouche est suave et équilibrée avec une belle longueur apportée par la fraîcheur du Chenin Blanc.

Accord mets et vin : Foie gras, paupiettes de veau, beignets de fleurs d'acacia, crème caramel.

Servir à une température de 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



TOURAINÉ SAUVIGNON

Cépage : 100% Sauvignon.

Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-siliceux.

Élaboration : Pressurage lent, fermentation à basse température et élevage sur lies fines de 3/4 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Vin or pâle aux reflets verts. Nez droit et intense aux arômes subtils de bourgeon de cassis. Une bouche fraîche et fine avec une belle persistance aromatique.

Accord mets et vin : Charcuteries, brandade de morue, cuisses de grenouilles, fromages secs.
Servir à une température de 11°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINÉ - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE

CHINON

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération préfermentaire à froid avec pigeage et remontage avant fermentation malolactique en cuves inox.

Découverte sensorielle : Un vin d'une couleur rouge grenat, profonde et de très belle intensité. Un nez tout en fruit avec des notes de musc et de sous-bois. En bouche, des tanins qui s'affirment mais sans excès, bonne longueur avec une impression de velouté.

Accord mets et vin : Bavette à l'échalote, cailles aux raisins, confit de canard.
Servir à une température de 14°C



SAUMUR CHAMPIGNY

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Anjou-Saumur.

Terroir : Argile et tuffeau.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération préfermentaire à froid avec pigeage et remontage avant fermentation malolactique en cuves inox.

Découverte sensorielle : Ce vin à la robe rubis présente des arômes de sous-bois associés aux fruits rouges. Léger en bouche, ce vin est bien équilibré et fruité sur des tanins bien fondus.

Accord mets et vin : Lapin à la moutarde, côtelettes d'agneau, clafoutis aux cerises.
Servir à une température de 15°C



SAINT NICOLAS de BOURGUEIL

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Situation : Touraine.

Terroir : Sable et gravier.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Macération préfermentaire à froid avec pigeage et remontage avant fermentation malolactique en cuves inox.

Découverte sensorielle : Vin rouge rubis aux reflets grenat, brillant. Nez très expressif du Cabernet Franc, nuance de violette et de pivoine. En bouche, le fruit domine sur des notes de mûre et cassis.

Accord mets et vin : Salade de betteraves rouges, ris de veau à la crème, fajitas.
Servir à une température de 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



ROSÉ D'ANJOU

Cépage : 100% Grolleau.

Situation : Anjou-Saumurois.

Terroir : Tuffeau, argilo-calcaire.

Élaboration : Macération pelliculaire puis pressurage avant vinification à basse température. Arrêt de la fermentation lors de l'équilibre sucre/alcool, élevage sur lies de 2/3 mois avant mise en bouteille précoce.

Découverte sensorielle : Vin léger et friand de couleur saumonée. Nez fruité et délicat aux arômes de groseille et de framboise. Beaucoup de rondeur en bouche sur des arômes de fruits rouges nuancés d'épices.

Accord mets et vin : Melon, artichauts à la vinaigrette, poissons grillés, tartes aux fruits rouges.
Servir à une température de 9°C



CABERNET D'ANJOU

Cépages : 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon.

Situation : Anjou-Saumurois.

Terroir : Tuffeau.

Élaboration : Pressurage direct des deux cépages séparément avant vinification à basse température. Arrêt de la fermentation lors de l'équilibre sucre/alcool, élevage sur lies de 2/3 mois avant mise en bouteille précoce.

Découverte sensorielle : Robe cristalline aux reflets saumonés. Le nez se caractérise par des arômes de pétales de roses et de petits fruits rouges. La bouche est fraîche et généreuse sur des notes de bonbon anglais et de fraise des bois.

Accord mets et vin : Brochettes de porc aux pruneaux, viandes froides, soupe de fraises.
Servir à une température de 9°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



MUSCADET DE SEVRE ET MAINE

Cépage : 100% Melon de Bourgogne.

Situation : Pays Nantais.

Terroir : Roches volcaniques et granit.

Élaboration : Vinification en cuves inox thermorégulées puis élevage sur lies fines pendant 2/3 mois avant la mise en bouteille précoce.

Découverte sensorielle : Vin blanc d'une couleur « or-vert ». Un nez floral que nous retrouvons en bouche avec des notes de fruit jaune comme la pêche. La bouche est fine, vive et élégante.

Accord mets et vin : Avocat farci aux crevettes, brochettes de poissons, huîtres, moules marinières. Servir à une température de 10°C



MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR LIE

Cépage : 100% Melon de Bourgogne.

Situation : Pays Nantais.

Terroir : Roches volcaniques et granit.

Élaboration : Vinification en cuves inox thermorégulées puis élevage sur lies fines pendant 4/5 mois avant une mise en bouteille sans soutirage afin de garantir fraîcheur et complexité.

Découverte sensorielle : Une belle couleur or pâle avec quelques reflets verts. Le nez offre des arômes de fleurs blanches sur une trame minérale. La bouche est longue et harmonieuse sur des arômes très frais de pêche blanche et de poire.

Accord mets et vin : Plateau de fruits de mer, huîtres, soupe de poissons, filets de sole. Servir à une température de 10°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



SAUVIGNON BLANC

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Situation : Vin de France.

Découverte sensorielle : Une robe or pâle aux reflets verts. Le nez est délicat sur des parfums de buis et de fruits exotiques. La bouche est à la fois gourmande et vive sur des notes d'agrumes, de mangue et de sureau.

Accord mets et vin : Antipasti, bruschetta, fromages de chèvre, feuilleté au jambon, salade de roquette.

Servir à une température de 11°C



CHARDONNAY

Cépage : 100% Chardonnay.
Situation : Vin de France.

Découverte sensorielle : Robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez, puissant et mûr, offre une palette de parfums de fruits blancs (pêche, mangue), d'ananas au sirop et de beurre frais. La bouche présente de l'ampleur et du volume et permet de retrouver les notes de fruits agrémentées d'une pointe de fraîcheur.

Accord mets et vin : Brie fermier, blanc de poulet à la crème, œufs brouillés au saumon fumé.

Servir à une température de 11°C



PINOT NOIR

Cépage : 100% Pinot Noir.
Situation : Vin de France.

Découverte sensorielle : Vin limpide et brillant de couleur rouge rubis. Le nez mêlant fruits à noyau (cerise, prune), fruits rouges et épices est fin et très typé. La bouche est généreuse tout en restant fraîche et gourmande.

Accord mets et vin : Assiette de charcuteries, bœuf bourguignon, fromage affiné, jambon persillé.

Servir à une température de 13/14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



TOURAINE BRUT
« Arnaud Laurent »

Cépages : 60% Chenin, 20% Chardonnay et 20% Cabernet Franc.
Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-siliceux et argilo-calcaire.

Élaboration : Vinification séparée des vins de base de chaque cépage. Pressurage pneumatique lent. Vinification thermorégulée à 18°C. Elevage sur lie. Assemblage des vins de base puis prise de mousse en méthode traditionnelle avec remuage.

Découverte sensorielle : Vin or pâle avec une bonne tenue de mousse. Bulles fines et persistantes. Jolie fraîcheur en bouche sur des notes de fleurs jaunes.

Accord mets et vin : Guacamole, Sushi & Sashimi, saumon fumé, desserts.

Servir à une température de 9°C



CRÉMANT DE LOIRE
« Murano »

Cépages : 60% Chenin et 40% Chardonnay.
Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-siliceux.

Élaboration : Vinification séparée des vins de base en Chenin et Chardonnay, due à la différence de précocité des 2 cépages. Pressurage pneumatique lent. Vinification thermorégulée à 18°C. Elevage sur lie. Assemblage des vins de base, prise de mousse puis remuage et dégorgeage au bout de 18 mois sur lattes.

Découverte sensorielle : Bulles très fines et persistantes sur une belle couleur or pâle aux reflets verts. Des arômes sémillants mariant les fruits blancs (poire, pêche) aux fleurs blanches (aubépine, acacia). Une attaque en bouche ronde et équilibrée, finissant sur une belle persistance aromatique et des notes de fruits secs.

Accord mets et vin : Filets de bar, soufflé aux fromages, cake au miel et à la cannelle, gâteau au chocolat.

Servir à une température de 9°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

DEPUIS 1790

GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



Voici la cuvée prestige de Guy Saget. Le Chinon, Saumur Champigny et Saint Nicolas de Bourgueil doivent leur qualité au fabuleux travail du producteur. Chaque année, une ou plusieurs de ces appellations se retrouvent dans les guides ou concours.

Marie de Beauregard est une gamme incontournable des vins rouges de la Vallée de la Loire issue des vignobles Guy Saget.



SAUMUR CHAMPIGNY
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.
Situation : Anjou-Saumurois.

Terroir : Argile et tuffeau.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Couleur soutenue aux reflets grenat. Le nez offre des arômes empyreumatiques de torréfaction et de poivre sur une pointe de camphre mêlée de vanille. En bouche, une attaque douce sur de la réglisse qui finit avec brio sur un fondu boisé avec des tanins bien présents et des notes de burlat.

Accord mets et vin : Carré d'agneau, côte de bœuf rôtie, foie de veau poêlé, poulet aux champignons.
Servir à une température de 15°C



ST NICOLAS DE BOURGUEIL
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.
Situation : Touraine.

Terroir : Argiles et calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Un vin rouge grenat avec des reflets rubis de belle intensité colorante. Un nez puissant de prune compotée qui s'ouvre après aération sur de belles notes vanillées. Une attaque en bouche franche qui s'épanouit sur des arômes de sous-bois, mêlés de musc, de truffe. Une structure en bouche solide avec des tanins soyeux et fondus.

Accord mets et vin : Salade de betteraves rouges, ris de veau à la crème, fajitas.
Servir à une température de 15°C



CHINON
« Marie de Beauregard »

Cépage : 100% Cabernet Franc.
Situation : Touraine.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Vendange 100% éraflée. Cuvaison longue en cuve ouverte thermorégulée (maxi 32°C) avec remontages réguliers. Fermentation malolactique 100%. Elevage en barriques 9 mois.

Découverte sensorielle : Un vin d'une couleur rouge grenat. Le nez est très fruité sur des arômes de myrtille, de mûre et de vanille. La bouche est parfaitement équilibrée et les tanins souples et soyeux supportent élégamment des notes de fruits noirs compotés et d'épices douces.

Accord mets et vin : Cailles aux raisins, canard à l'orange et aux épices, carré d'agneau rôti au thym.
Servir à une température de 15°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

