


PERRIERE
FRANCE

La Petite
PERRIERE



La Petite
PERRIERE

SAUVIGNON BLANC

LE PERRIERE
L'ORIGINE



La Petite PERRIERE

C'est au travers des générations qui nous ont précédés que nous avons puisé notre inspiration et ainsi développé notre véritable connaissance des cépages du Centre Loire. Notre maîtrise de ces cépages nous a naturellement conduits à en exploiter toutes les facettes et ainsi révéler leur potentiel.

C'est donc avec passion et rigueur que nos œnologues sont partis à la conquête des meilleurs Sauvignons Blancs et Pinots Noirs de France afin de créer des vins à l'équilibre parfait, mêlant richesse et élégance. Une sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes a permis de donner naissance à l'un des fleurons de La Perrière, La Petite Perrière.



LA PETITE PERRIERE Sauvignon Blanc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Découverte sensorielle : Couleur or pâle d'une belle intensité. Nez explosif avec des arômes très mûrs de fruits jaunes et fruits exotiques. La bouche est nette et rafraîchissante sur des notes de melon et une trame minérale.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : Antipasti, bruschetta, fromage de chèvre, feuilleté au jambon, salade de roquette.

Température de service : 10°C



LA PETITE PERRIERE Pinot Noir

Cépage : 100% Pinot Noir.

Découverte sensorielle : Vin brillant à la robe rose pâle avec de légers reflets couleur framboise. Le nez développe des arômes subtils de framboise et griotte nuancés de pétales de rose. Bouche vive et fraîche où des arômes fruités et floraux se confirment sur fond de minéralité.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : jambon, melon, pizza quatre saisons.

Température de service : 9°C



LA PETITE PERRIERE Pinot Noir

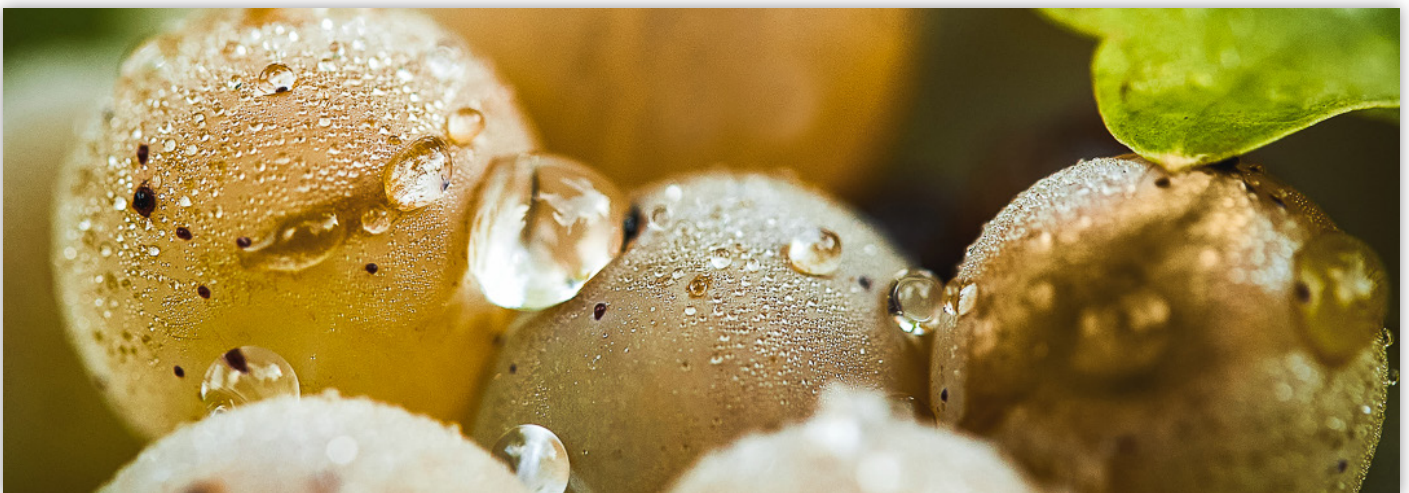
Cépage : 100% Pinot Noir.

Découverte sensorielle : Robe dense d'une jolie couleur rubis à la frange très légèrement orangée. Un nez aux fragrances typiques de Pinot Noir, doucement vanillé et mâtiné de violette. Vineuse et concentrée dès l'attaque, la bouche développe un beau volume avec une longue finale aux notes fruitées et légèrement camphrées.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 2 à 3 ans suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes blanches, fromages.

Température de service : 13°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET