

clair de
B R U M E S
POUILLY-FUMÉ

Depuis le village de Pouilly-sur-Loire, la famille Saget célèbre son berceau historique.

Clair de Brumes vous invite à plonger au cœur d'un nuage envoûtant, le long des rives de la Loire... Alors que le soleil se lève, un léger brouillard étreint les vignes encore endormies. Les étoiles, en s'effaçant délicatement, propulsent la brume au premier plan d'une toile captivante. Elle révèle les mémoires cachées, les secrets du sol, et l'empreinte des mains habiles qui ont façonné ce terroir unique au fil des générations.

Parce qu'elles sont multiples, les brumes sont à la fois source de mystère et d'inspiration. Elles incarnent la force de la nature, les variations saisonnières et les panoramas éblouissants qui les accompagnent. Chacune de leurs nuances reflète nos vignobles et notre philosophie comme nul autre. C'est à toutes les atmosphères qu'elles dégagent et aux microclimats qui leur donnent vie que nous rendons hommage.

Avec Clair de Brumes, nous mettons en bouteille notre passion pour l'appellation Pouilly-Fumé ainsi que notre engagement envers des pratiques viticoles durables et vertueuses. A travers une expérience qui révèle la singularité de chaque parcelle, découvrez l'authenticité et la magie de nos terroirs, où la brume tel un nuage posé délicatement sur nos terres, dévoile de multiples secrets...

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET



clair de
BRUMES
POUILLY-FUMÉ



POUILLY-FUMÉ
« Présage »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : « Présage » est un assemblage de différents terroirs de l'AOC Pouilly-Fumé, offrant une expression représentative de cette belle appellation. Afin de préserver chaque nuance, le vin est fermenté en parcellaire puis assemblé en cours d'élevage.

Élaboration : Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux. Débourage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier sur 8 mois, à une température fraîche de 12°C.

Découverte sensorielle : Ce vin or pâle aux légers reflets verts possède un nez typique de pierre à fusil, d'asperge avec une note de pamplemousse. Sa bouche est d'une minéralité vive, où s'exprime des notes de bourgeons de cassis.

Accords mets et vin : Il s'accorde parfaitement avec de la petite friture de Loire, des gambas grillées ou encore un curry d'agneau.

Température de service : De 10 à 12°C



POUILLY-FUMÉ
« Vaurigny »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : « Vaurigny » se situe au coeur de l'aire d'appellation, sur la commune de Pouilly-sur-Loire. La superficie de la parcelle est de 2ha 02a. La vigne, exposée sud-ouest, est plantée sur sols de « petites caillottes » sur des calcaires du Barrois. Les vins se démarquent par leur équilibre.

Élaboration : Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux, avec séparation de presse pour ne conserver que la cuvée. Débourage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin, sur une durée de 12 mois.

Découverte sensorielle : Vin de couleur dorée aux reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes de fruits exotiques et à chair blanche, avec des notes miellées.

D'une jolie attaque, souple et fraîche, la bouche évolue sur ces arômes de fruits exotiques frais et se distingue par une belle vivacité, avec une finale portée par sa persistance minérale.

Accords mets et vin : À marier avec un poisson de Loire grillé, un plateau de sushis, des brochettes de poulet Tandoori ou un Crottin de Chavignol.

Température de service : De 10 à 12°C



POUILLY-FUMÉ
« Les Déserts »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Situé à Saint-Andelain, le village le plus haut de l'appellation, cette parcelle représente 1ha 01a sur des sols de marnes kimméridgiennes. Son exposition ouest et son terroir tardif offrent des vins au caractère affirmé, marqués par une structure racée.

Élaboration : Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux, avec séparation de presse pour ne conserver que la cuvée. Débourage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin, sur une durée de 12 mois à 12°C.

Découverte sensorielle : D'une couleur or pâle avec de légers reflets verts, ce vin dense possède un nez aromatique frais et fruité, riche en agrumes, ainsi que des notes florales et minérales. Un vin vif et équilibré, porté par une minéralité saline.

Accords mets et vin : Ce vin accompagnera à merveille les crustacés nobles tels que le homard et les langoustes.

Température de service : De 10 à 12°C



POUILLY-FUMÉ
« Les Roches »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : C'est sur les bords de Loire de la commune de Pouilly-sur-Loire que se situe « Les Roches », une parcelle d'une surface de 1ha 01a sur des terrains de calcaires et de roches. Ce terroir précoce exposé sud-ouest profite habituellement d'une excellente maturité, offrant des vins denses et lumineux.

Élaboration : Vendanges à maturité optimum, réalisées en matinée pour conserver la fraîcheur des baies. S'en suit un pressurage doux, avec séparation de presse pour ne conserver que la cuvée. Débourage statique à froid pendant 48 à 72 heures, avant fermentation en cuves inox thermorégulées, entre 16 et 18°C. L'élevage sur lies fines est accompagné d'un bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin, sur une durée de 12 mois à 12°C.

Découverte sensorielle : Robe de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes de

fruits jaunes confits et de coing. Avec douceur et élégance, la bouche évolue sur ces arômes de fruits à chair blanche avec une finale ronde, ample et persistante.

Accords mets et vin : Il sera un bon compagnon d'un risotto aux coquilles Saint-Jacques, mais les affinités de terroir l'uniront également parfaitement à un sandre de Loire, ou encore aux Crottins de Chavignol.

Température de service : De 10 à 12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET