



Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que nous sommes aujourd'hui en mesure de révéler pleinement l'expression minérale si particulière des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.



Cépage: 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillotes, est de 25 ans.

**Élaboration :** A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcellaire ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-régulée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse. 5 à 10% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.

**Découverte sensorielle :** Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, il est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.

Température de service : 10/12°C

Saget La Perrière