

DOMAINE SAGET
Domaine de Terres Blanches
Alchimie / Sauvignon Blanc,
AOP Giennois / SL
+ 13202218
20,20 \$ / 12bt



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Coteaux du Giennois
Alchimie

DOMAINE SAGET

La Maison Saget figure dans le patrimoine vinicole de la vallée de la Loire depuis 1790. Rebaptisée Saget La Perrière en 2011 par la 9ème génération, elle exploite aujourd'hui plus de 350 hectares de vignes dans la région.

DOMAINE DE TERRES BLANCHES

Véritable incarnation de la volonté de la Maison Saget La Perrière de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Saget depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes et notamment celle de l'équipe du consultant Stéphane Derenoncourt pour tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. A l'origine du projet et convaincus du potentiel du Domaine de Terres Blanches, Stéphane et son équipe sont parvenus à sublimer l'expression minérale des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols. Riche de trois appellations du Centre Loire, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.

CÉPAGE : 100% SauvignonN

TERROIRS: La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois blanc est de 13 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire, et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

CRITÈRES TECHNIQUES D'ÉLABORATION: Après un débourbage serré à froid le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours pour développer la fraîcheur du Sauvignon. Le vin est élevé en cuves, dans nos caves, durant 4 à 6 mois.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE: Le nez développe des notes florales et des arômes de fruits blancs. La bouche légère, tendre et gouleyante laisse poindre vivacité et harmonie.

ACCORDS METS ET VIN: Excellent pour une mise en bouche à l'apéritif, il accompagnera aussi terrines de poissons ou tarte au fromage.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8/10°C.