

DOMAINE SAGET LA PERRIÈRE

Sancerre Mégalithe / SL

+ 14142253

55.00\$ / 6bt



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE SAGET LA PERRIÈRE

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.

La grotte de La Perrière, creusée naturellement il y a 200 millions d'années est un lieu magique où il vit encore la mémoire troglodyte et résonnent toujours les générations qui y trouvèrent abri. C'est aussi un lieu idéal pour élever les vins issus notamment des 43 hectares où le sauvignon exprime le mieux l'alliance de ses arômes minéraux et fruités.

Ses terres à silex permettent à La Perrière l'élaboration de vins puissants, aptes à une longue garde.

Sancerre Mégalithe

Cépage : Sauvignon Blanc.

Terroirs : Siliceux.

Critères techniques d'élaboration :

Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés font, pour 40%, leur fermentation en fûts de chêne neufs de l'Allier d'une contenance de 300 litres. Le vin élevé 8 à 9 mois en fût est bâtonné régulièrement pour lui donner du gras et de la complexité. Pour conserver le caractère du sauvignon, 60% de la vendange est vinifié et élevé en cuve Inox avec un soin tout particulier

Découverte sensorielle :

Ce vin aux arômes de fruits mûrs, très rond et légèrement vanillé présente en bouche une ampleur étonnante. Ce vin à la complexité étonnante s'anoblira encore au fur et à mesure des années. Un ensemble tout en finesse et en délicatesse qui en font un vin rare.

Harmonie des mets: Il accompagnera vos plats les plus raffinés comme un homard ou des langoustes. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé.

Servir à une température de 12°C