

LE DOMAINE

Saget

ROCHES

POUILLY-FUMÉ

Si l'appellation Pouilly-Fumé possédait des grands crus, « Les Roches » en ferait sans nul doute partie. Cette parcelle, située en bord de Loire sur la commune de Pouilly sur Loire, appartient à la famille Saget depuis maintenant plusieurs générations.

Lieu-dit:

Les Roches.

Sol:

Terrain de calcaires et de roches.

Cépage:

100% Sauvignon.

Vinification:

Les raisins sont récoltés après l'attente d'une maturité optimum - Pressurage direct pneumatique - débouillage au froid / 48 heures. La vinification de cette cuvée prestige a été élaborée de la manière la plus traditionnelle et la plus méticuleuse, la fermentation lente et régulière préserve intacts et naturels les arômes floraux et minéraux du cépage. Afin d'apporter plus de complexité nos vins sont élevés sur lie fine pendant 9 mois. La mise en bouteille s'effectue en juin ou juillet. Les bouteilles restent encore entre 10 à 12 mois dans nos chais de vieillissement avant mise à la vente.



Caractéristiques sensorielles:

Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Le nez fin et complexe associe des notes de fruits blancs, de mirabelle et d'amande. Tendue et aérien, le vin est ciselé et pur, combinant le fruit et la minéralité des terroirs calcaires pour atteindre un équilibre parfait.

Production:

5.850 bouteilles.

A déguster avec:

Coquilles Saint Jacques - Poissons - Homard - Fromages de chèvre - à essayer sur un curry d'agneau

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET