

DEPUIS 1790

# GUY SAGET

AMBASSADEUR DE LOIRE



*Guy Saget a pour vocation d'incarner au plus haut niveau l'ambition de Saget La Perrière : apporter une réponse à l'extrême complexité des vignobles du Val de Loire. Véritable collection du meilleur de la Loire, les vins Guy Saget vous séduiront par leur authenticité et leur accessibilité.*

## SAVENNIÈRES

**Cépage** : 100% Chenin.

**Terroirs** : Schistes gréseux.

**Élaboration** : Méthode traditionnelle, fermentation lente à basse température, clarification douce, mise en bouteilles à la fin du printemps.

**Découverte sensorielle** : Vin blanc sec, sa robe est or pâle avec des reflets verts quand il est jeune, plus dorée en vieillissant. Dans sa prime jeunesse, il est floral, parfums de genêt, buis, fleurs blanches. En bouche il révèle des notes délicates d'abricots, de pêches blanches. La bouche est particulièrement agréable avec une certaine vivacité caractéristique du Chenin de Savennières.

**Accords mets et vin** : Il peut accompagner hors d'oeuvre et entrées de façon assez large, c'est cependant sur les poissons cuisinés qu'il s'exprime le mieux ainsi que sur le saumon fumé et les charcuteries fumées.

**Température de dégustation** : 8-10°C