



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



## COTEAUX DU GIENNOIS

*La grotte de la Perrière creusée naturellement il y a 200 millions d'année, est un lieu magique et incontournable qui plonge ses visiteurs au cœur d'un voyage dans le temps remontant aux origines de la Terre. Désireuse de respecter l'histoire et l'identité de ce lieu intemporel, la famille Saget a décidé d'en faire un temple dédié aux cépages Sauvignon blanc et Pinot Noir cherchant ainsi à en percer et révéler tous leurs mystères.*

**Cépage :**  
100% Sauvignon.

**Terroirs :**  
Argilo-siliceux.

**Élaboration :**  
Pressurage lent. Vinification thermorégulée à 18/20°C. Elevage sur lies pendant 5 mois avant mise en bouteilles.

**Découverte sensorielle :**  
Le nez développe de jolis arômes de fruits blancs et des notes florales d'acacia et de genêt. La bouche est ample et offre une finale fraîche et minérale.

**Harmonie des mets :**  
Antipasti, fruits de mer et fromages de chèvre.

**Température de service :**  
10-11°C.

*Saget La Perrière*

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET