

Saget La Perrière



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

Portfolio





Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Jean-Louis SAGET et ses fils, Arnaud & Laurent.

« S'il est un fleuve et des paysages qui portent l'identité et l'art de vivre français, c'est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. Traversant tout le pays de part en part, le fleuve des rois est le berceau de notre famille depuis 9 générations. Originaires de Pouilly Sur Loire, nous avons décidé il y a maintenant plus de 20 ans de partir à la découverte des autres trésors que notre beau vignoble pouvait abriter. Au fil des ans, notre quête nous a menés de part et d'autre des rives du fleuve, à la rencontre de ses hommes et de ses terroirs.

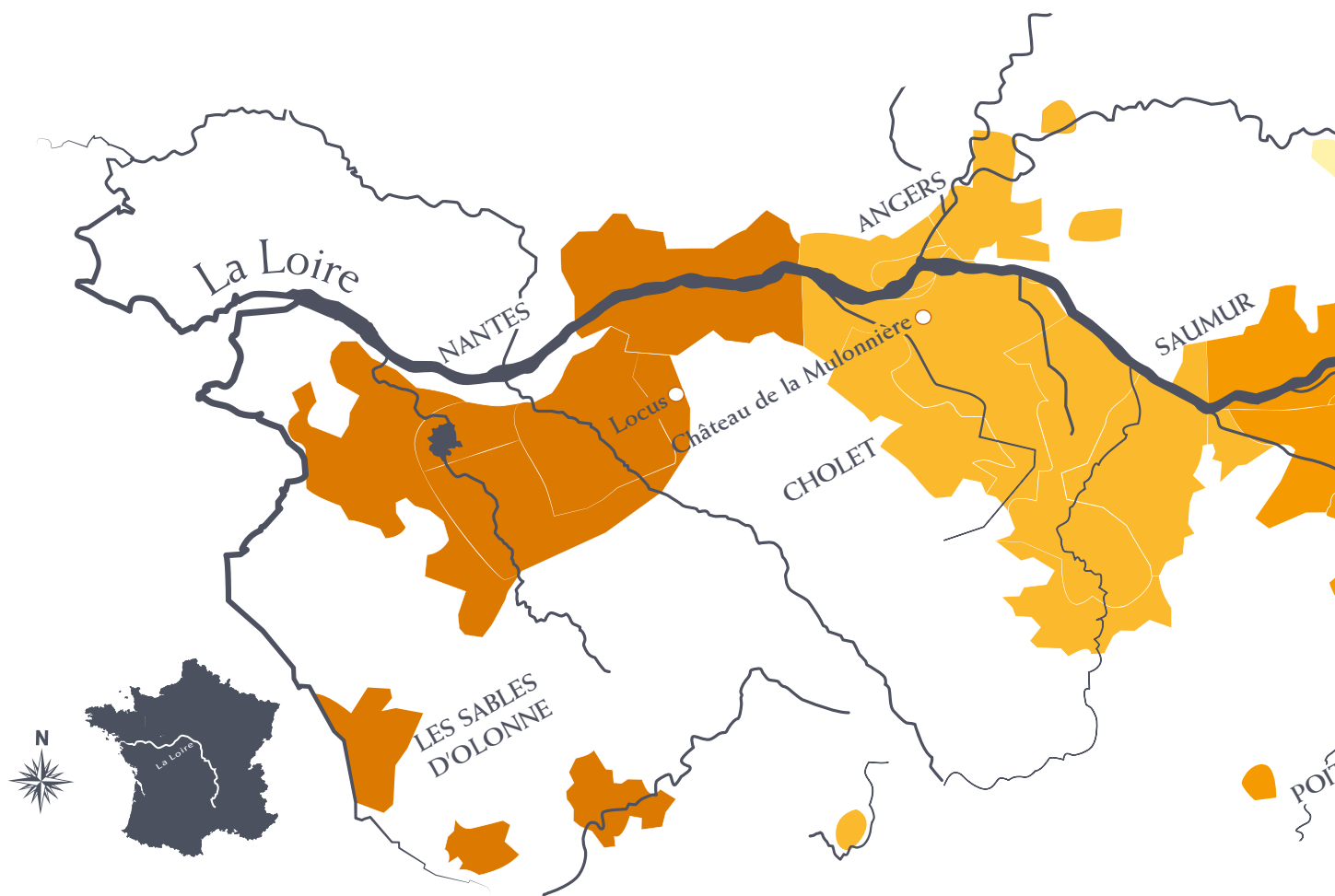
Nous vous invitons donc à découvrir le fruit de ces voyages et espérons vous transmettre notre passion pour l'une des plus belles régions viticole de France. »

La Famille Saget



Saget La Perrière

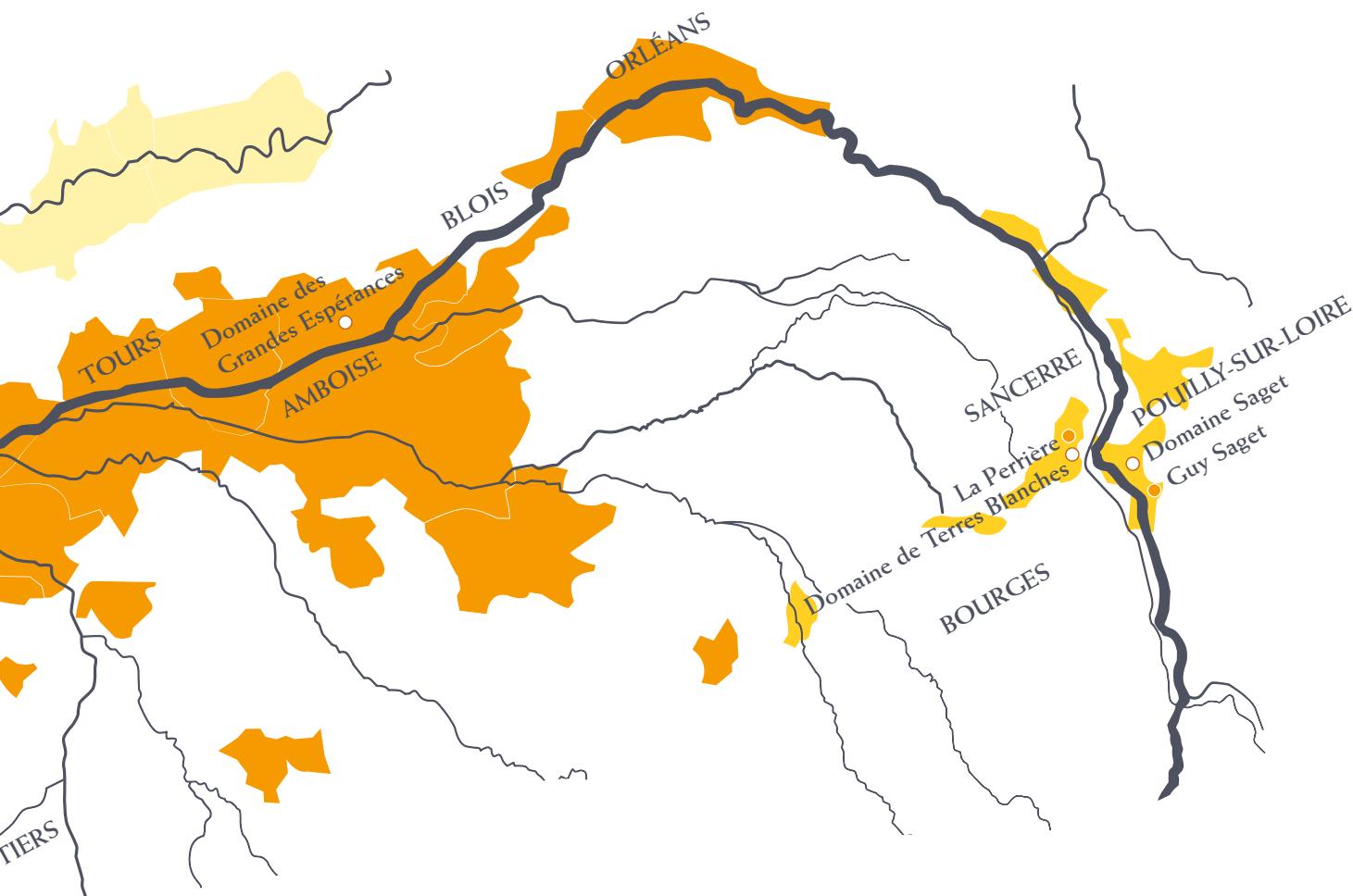
POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET



Au fil de Loire

Dans le respect des valeurs qui l'animent, la famille Saget propose un voyage initiatique au fil de Loire au travers de ses deux signatures Guy Saget et La Perrière et de ses propriétés, le Domaine Saget à Pouilly-sur-Loire, le Domaine de Terres Blanches à Bué-en-Sancerre, le Domaine des Grandes Espérances à Mesland en Touraine, le Château de la Mulonnière à Beaulieu-sur-Layon en Anjou et Locus à Clisson en pays Nantais.



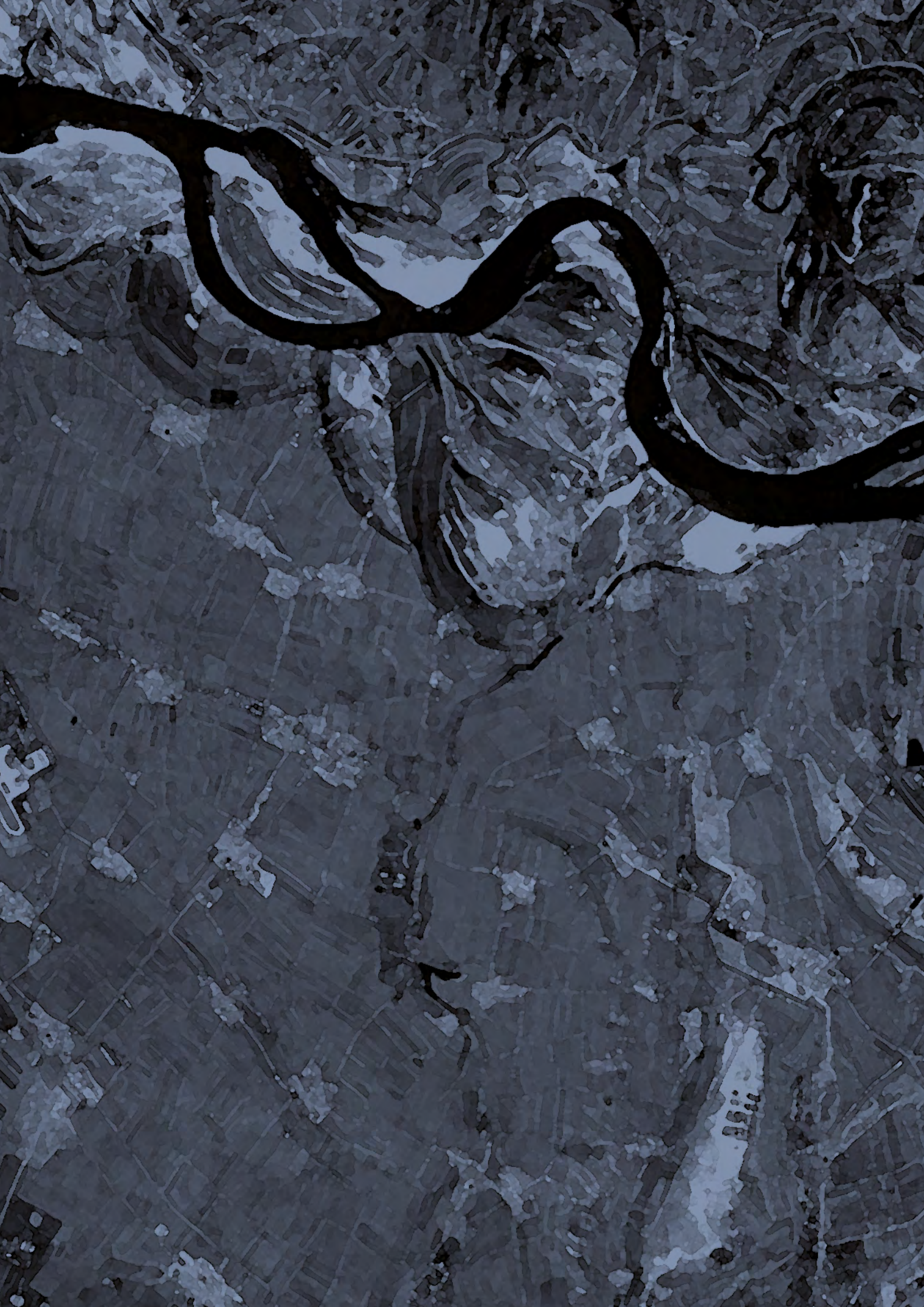


Tandis que Guy Saget et La Perrière séduiront les amateurs désireux de faire connaissance avec l'univers des vins de Loire, les domaines offriront quant à eux une immersion dans la subtilité et la diversité de leurs terroirs. Pour ceux qui souhaiteraient prolonger l'expérience, la maison Saget La Perrière propose via son offre Loire & Terroirs, de séjourner dans l'un de ses deux hôtels Sancerrois et de prendre part à des activités touristiques régionales et gastronomiques.

Domaine
 des **grandes**
 **Espérances**


 DOMAINE DE
TERRES BLANCHES
 . BUE EN SANCERRE .

LE DOMAINE *Saget*
 A POUILLY-SUR-LOIRE





La Perrière





LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

La grotte de La Perrière, creusée naturellement il y a 200 millions d'années, est un lieu magique et incontournable qui plonge ses visiteurs au cœur d'un voyage dans le temps remontant aux origines de notre mère, 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.

Les créations de La Perrière dévoilent une approche des cépages en toute simplicité comme en témoigne l'un des fleurons de la Maison, La Petite Perrière. Les classiques démontrent quant à eux la pureté et la minéralité du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir sur leurs terroirs et appellations d'origine tandis que les icônes, avec notamment les cuvées Mégalithe & Sacrilège, portent les cépages dans une autre sphère, celle des grands vins de garde.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET


PERRIERE
FRANCE

La Petite
PERRIERE


La Petite
PERRIERE
SAUVIGNON BLANC
LE PERRIERE
L'ORIGINE



La Petite PERRIERE

C'est au travers des générations qui nous ont précédés que nous avons puisé notre inspiration et ainsi développé notre véritable connaissance des cépages du Centre Loire. Notre maîtrise de ces cépages nous a naturellement conduits à en exploiter toutes les facettes et ainsi révéler leur potentiel.

C'est donc avec passion et rigueur que nos œnologues sont partis à la conquête des meilleurs Sauvignons Blancs et Pinots Noirs de France afin de créer des vins à l'équilibre parfait, mêlant richesse et élégance. Une sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes a permis de donner naissance à l'un des fleurons de La Perrière, La Petite Perrière.



LA PETITE PERRIERE Sauvignon Blanc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Découverte sensorielle : Couleur or pâle d'une belle intensité. Nez explosif avec des arômes très mûrs de fruits jaunes et fruits exotiques. La bouche est nette et rafraîchissante sur des notes de melon et une trame minérale.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : Antipasti, bruschetta, fromage de chèvre, feuilleté au jambon, salade de roquette.

Température de service : 10°C



LA PETITE PERRIERE Pinot Noir

Cépage : 100% Pinot Noir.

Découverte sensorielle : Vin brillant à la robe rose pâle avec de légers reflets couleur framboise. Le nez développe des arômes subtils de framboise et griotte nuancés de pétales de rose. Bouche vive et fraîche où des arômes fruités et floraux se confirment sur fond de minéralité.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : jambon, melon, pizza quatre saisons.

Température de service : 9°C



LA PETITE PERRIERE Pinot Noir

Cépage : 100% Pinot Noir.

Découverte sensorielle : Robe dense d'une jolie couleur rubis à la frange très légèrement orangée. Un nez aux fragrances typiques de Pinot Noir, doucement vanillé et mâtiné de violette. Vineuse et concentrée dès l'attaque, la bouche développe un beau volume avec une longue finale aux notes fruitées et légèrement camphrées.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 2 à 3 ans suivant sa mise en bouteille.

Accords mets et vin : Charcuteries, viandes blanches, fromages.

Température de service : 13°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

Notre gamme de Sancerre « classiques » La Perrière est le fruit d'un travail minutieux tant à la vigne qu'à la cave. Symboles de notre savoir-faire, ces vins ont pour vocation d'être les plus représentatifs possibles de l'appellation Sancerre, offrant à la fois plaisir, minéralité et complexité.



SANCERRE

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Argilo-calcaire, caillottes et siliceux.

Élaboration : Pressurage direct pneumatique. Débourbage au froid pendant 48 heures. Fermentation à basse température. Élevage sur lies fines pendant 3/4 mois avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Robe brillante aux reflets verts. Nez équilibré et fruité aux arômes de fleurs blanches, de pêches de vigne et d'acacia. En bouche, ce vin est souple et structuré et développe des notes minérales et de fruits blancs.

Accord mets et vin : Sandre ou brochet au beurre blanc, bar au sel, rougets grillés, plateau de fruits de mer, crottins de Chavignol.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 3/4 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Température de service : 12°C



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Récolte manuelle 100%. Rosé obtenu par 50% de saignée et 50% de pressurage direct. Fermentation à basse température puis élevage en cuves inox avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle : Couleur lumineuse et légèrement saumonée. Nez frais aux arômes d'abricot confit et de fraise des bois. Bouche rafraîchissante et minérale sur des notes de pétales de rose.

Accord mets et vin : Salade de tomates, brochettes de porc, rillettes de canard. Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse, 1 à 2 an(s) suivant sa mise en bouteille.

Température de service : 10°C



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : 100% récolte manuelle. 100% éraflé subit une macération à froid. Il fermente ensuite pendant une douzaine de jours à une température de 30°C. Il est remonté 2 fois par jour.

L'élevage dure en moyenne 6 mois en fûts de chêne de l'Allier et des Vosges de 2 à 3 vins. Ce vin est mis en bouteille non filtré.

Découverte sensorielle : Belle robe rubis. Nez équilibré et délicat aux arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. En bouche, il est rond, avec des tanins bien fondus sur des notes épicées.

Accord mets et vin : Andouillettes grillées, poulet au curry, œufs en meurette, fromages fermiers.

Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 5/6 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Température de service : 14°C

Saget La Perrière



LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

Souvent associé à des Sauvignon Blancs de grande complexité, le terroir de *Silex* offre des vins précis - pouvant paraître un peu austères dans leurs premières années - mais qui recèlent un potentiel de garde inégalé.

Cette cuvée offre l'opportunité aux amateurs de Sancerre racés d'entrer dans le monde secret des sols de l'une des plus mythiques appellations françaises.



SANCERRE « Silex »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Siliceux.

Élaboration : Après un débourage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours. Trois semaines plus tard, débutent les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

Découverte sensorielle : La Perrière Silex à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

Accord mets et vin : Il accompagne parfaitement les poissons de Loire, une truite saumonée, un turbot au beurre blanc, une daurade royale, un carpaccio de saumon et le crottin de Chavignol.

Température de service : 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





LA PERRIÈRE

L'ORIGINE

Mégalthé et *Sacrilège* représentent l'aboutissement d'un travail méticuleux de la part des équipes La Perrière. Entièrement vendangés à la main, les raisins qui composent ces deux cuvées sont poussés à leurs maturités optimales afin de garantir la structure nécessaire au long élevage qui les attend. Fins, nobles et complexes, les vins « icônes » de La Perrière sont les symboles des grands Sancerre de garde.



SANCERRE « Mégalthé »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Siliceux.

Élaboration : Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés sont, 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 blanc, 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.

Accord mets et vin : 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.

Température de service : De 13 à 14°C



SANCERRE « Sacrilège »

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élaboration : Les vendanges se font à la main avec un premier tri sévère dans une sélection parcellaire de vieilles vignes. Arrivé en cave, le raisin est déchargé des bennes vibrantes et trié une seconde fois sur une table où 6 personnes ne laissent passer que les plus belles baies.

Les fermentations se déroulent dans des cuves inox exclusivement prévues à cet effet, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de 300L pendant un minimum de 12 mois.

Découverte sensorielle : Le vin se développe sur des arômes de cerises noires, de cassis et de mûres écrasées. La bouche est ample et généreuse et possède une finale légèrement épicée. Très belle longueur avec un bel équilibre et des tannins très soyeux.

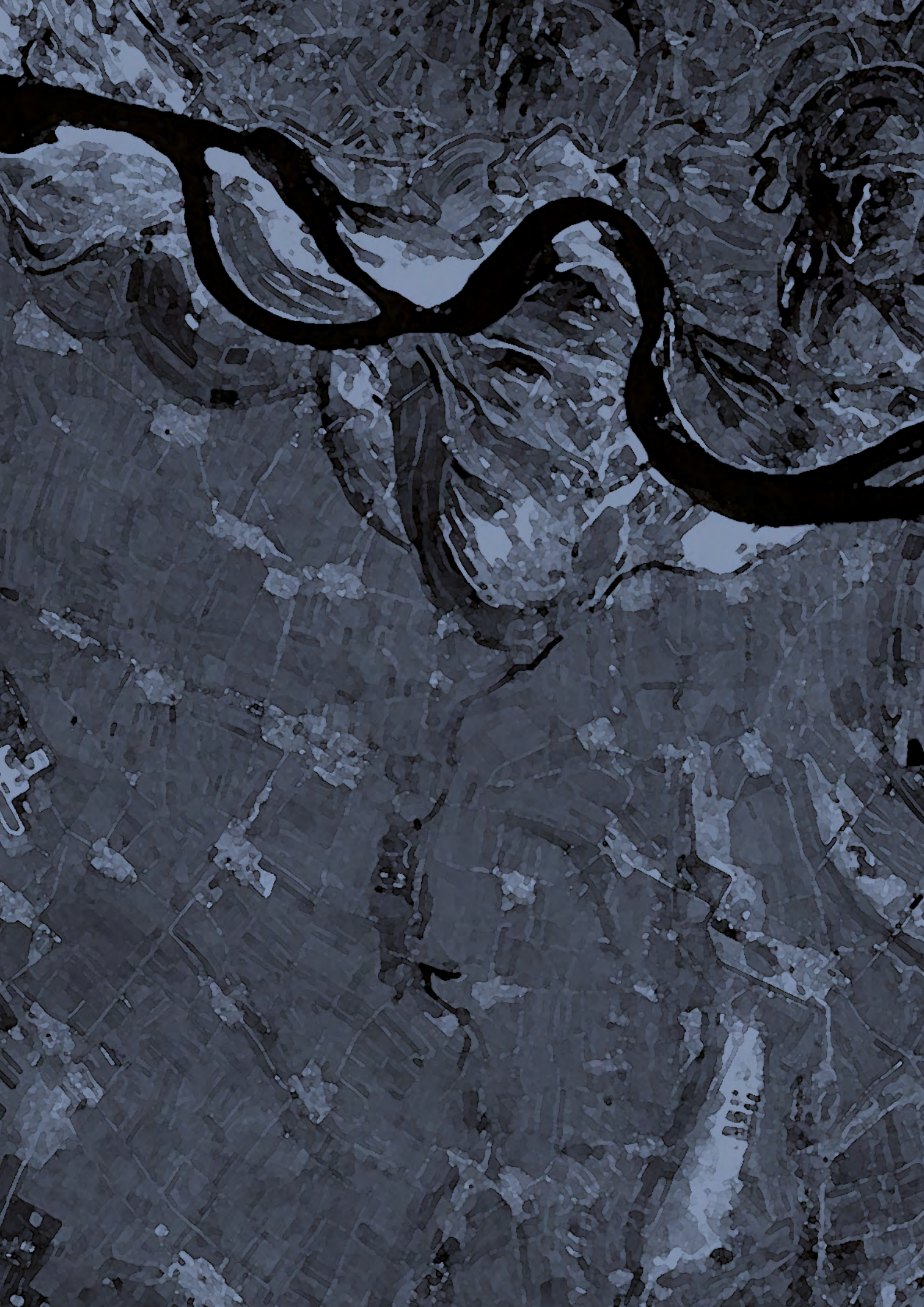
Accord mets et vin : Il accompagnera parfaitement une jolie pièce de boeuf, un poulet aux épices ou un canard à l'orange. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec un dos de cabillaud ou des filets de rougets accompagnés de ratatouille.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





Le Domaine Saget

Pouilly-sur-Loire



LE DOMAINE

Saget

À POUILLY SUR LOIRE

Plus que tout, le Domaine Saget illustre le désir profond de la famille Saget de perpétuer la tradition de neuf générations consacrées au meilleur de la vigne. Fruit du regroupement des parcelles familiales les mieux situées, il représente une dizaine d'hectares de vignes parfaitement réparties sur les lieux-dits les plus prestigieux de l'appellation que sont Les Vaurigny, Les Chantalouettes, Les Fougères et Les Roches, constitués pour la plupart de marnes argilo-calcaires du kimméridgien. La cuverie en inox, entièrement thermo-régulée, permet d'élaborer des Pouilly-Fumé typiques. La mise en bouteille s'effectue après un élevage de 6 à 8 mois sur lies fines afin d'apporter un maximum de complexité et de structure. Minéralité, rondeur, fruité et élégance caractérisent les vins du Domaine Saget.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

LE DOMAINE

L'aperçu

1900

LE DOMAINE *Saget*
 À POUILLY SUR LOIRE



POUILLY FUMÉ
 « Le Domaine Saget »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Marne Kimmeridgienne.
Élaboration : Les raisins sont récoltés après l'attente d'une maturité optimum. Pressurage direct pneumatique, débouillage au froid, 48 heures. Afin de préserver un maximum les arômes et 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 6 à 8 mois dans nos chais de vieillissement avant mise à la vente.
Découverte sensorielle : Un vin aux reflets d'or teintés de vert, cristallin. Une belle expression olfactive intense de fleurs blanches. Un vin élégant et raffiné de belle longueur en bouche.
Accords mets et vin : Crottin de Chavignol, carpaccio de St Jacques aux agrumes, tarte au citron, feuilleté de ris de veau.

Température de service : De 10 à 12°C



POUILLY FUMÉ
 « Les Roches »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.
Terroir : Terrain de calcaire et de roches.
Élaboration : 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.
Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle avec des reflets jaunes. Un nez intense de fleurs blanches mêlées de miel et de fruits exotiques. En bouche, des arômes de poire et de pêche mêlés de pamplemousse et de goyave sur un fond de vin extrêmement suave, néanmoins rehaussé d'une note minérale et légère.

Accords mets et vin : Risotto aux gambas, Crottin de Chavignol, filets de sole, makis de saumon, poulet au parmesan.
Température de service : De 10 à 12°C



POUILLY SUR LOIRE
 « Les Sablons »

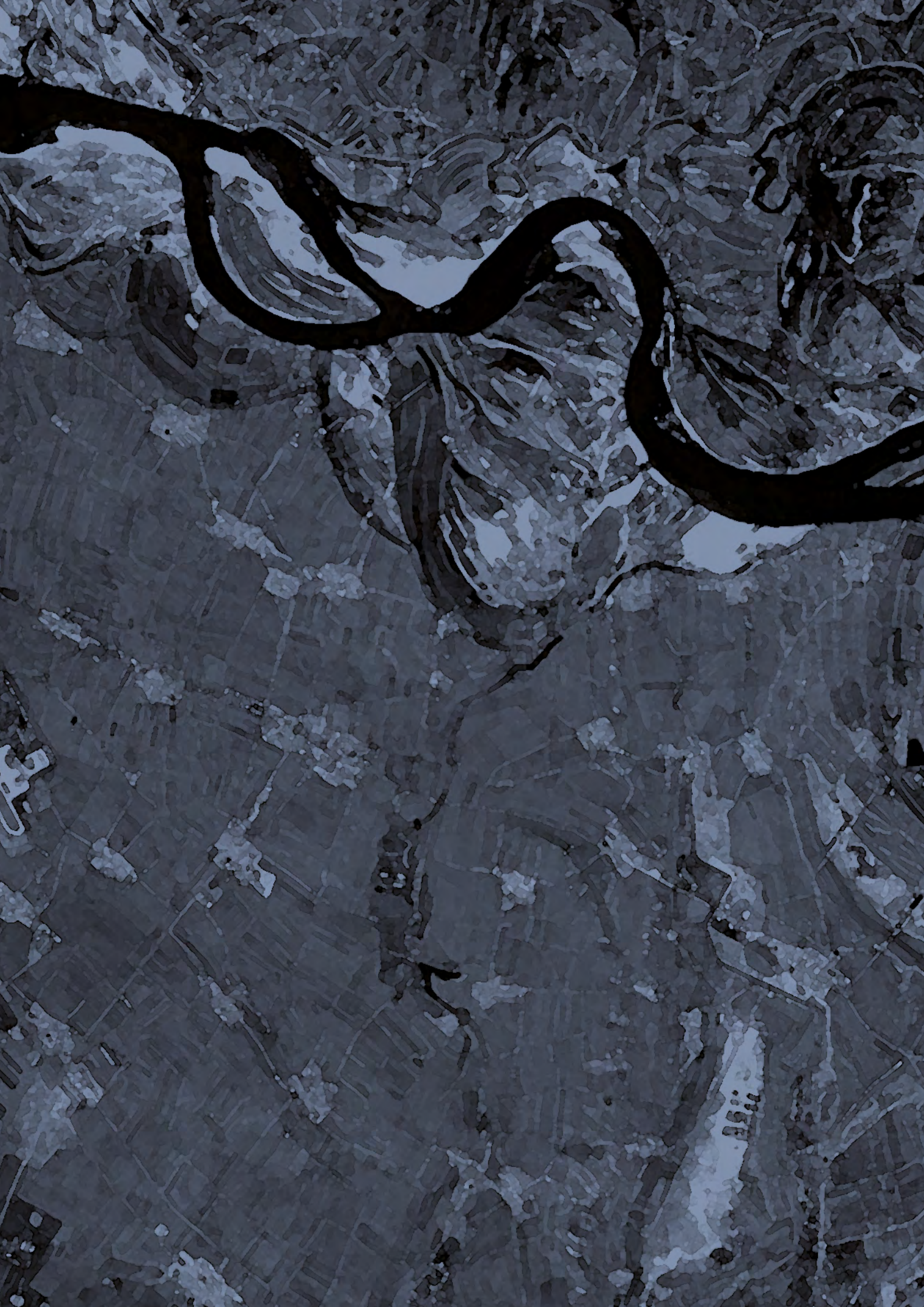
Cépage : 100% Chasselas.
Terroir : Argilo-Sablonneux.
Élaboration : Les raisins sont pressés minutieusement avant de subir leur fermentation en fûts de chêne neuf. L'élevage se fait ensuite sur lies fines pendant 9 mois dans ces mêmes fûts avec un bâtonnage régulier. Après mise en bouteille, les vins sont ensuite stockés 8 mois dans nos chais de vieillissement avant d'être commercialisés.
Découverte sensorielle : 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. Tendu et aérien, le vin est ciselé et pur, combinant le fruit et la minéralité des terroirs calcaires pour atteindre un équilibre parfait.
Accords mets et vin : Ailes de raie aux câpres, lotte au lait de noix de coco, asperges blanches, côte de veau à la crème et aux morilles

Température de service : De 10 à 12°C



Saget La Perrière

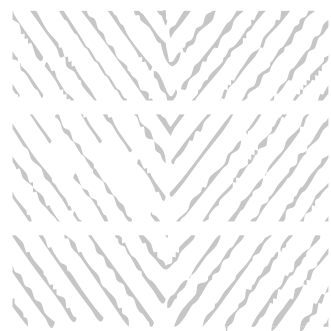
POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





 **Domaine de
Terres Blanches**
Bué-en-Sancerre





DOMAINE DE TERRES BLANCHES

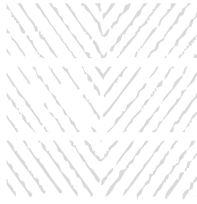
. B U É - E N - S A N C E R R E .

Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que nous sommes aujourd'hui en mesure de révéler pleinement l'expression minérale si particulière des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE DE TERRES BLANCHES

— BUE-EN-SANCERRE —



COTEAUX DU GIENNOIS « Alchimie »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : 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.

Élaboration : Après un débouillage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours pour développer la fraîcheur du Sauvignon Blanc. 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 gouléante 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 : De 8 à 10°C



COTEAUX DU GIENNOIS « Alchimie »

Cépages : 70% Pinot Noir et 30% Gamay.

Terroir : La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois rouge est de 5 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

Élaboration : Récolte des raisins à maturité optimale, les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. Les cuvaisons, rythmées par des remontages quotidiens, durent environ 15 jours. Le vin est élevé en cuves durant 6 à 8 mois pour s'harmoniser et garder son fruit.

Découverte sensorielle : Le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie.

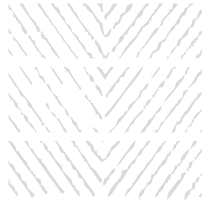
Accords mets et vin : Viandes rôties ou mets plus épicés lui conviendront.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE DE TERRES BLANCHES

POUILLY-FUMÉ - SANCERRE

POUILLY FUMÉ

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Notre parcelle est située sur un sol argilo-calcaire, de type marnes kimméridgiennes.

Élaboration : Après un débouillage au froid, la fermentation alcoolique se déroule en cuve pendant une vingtaine de jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois.

Découverte sensorielle : Ce vin présente une robe dorée aux reflets verts. Le nez est subtil, avec des arômes de pierre à fusil, golden, acacia. La bouche équilibrée a une belle finale sur la fraîcheur.

Accords mets et vin : Il accompagnera une petite friture de Loire, des gambas grillées ou un curry d'agneau.
Température de service : De 8 à 10°C



SANCERRE

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Notre vignoble de 12 hectares en Sancerre blanc est composé principalement de parcelles situées sur les communes de Bué ainsi que Sancerre et Amigny. Le terroir, à prédominance calcaire, est constitué de sols de caillottes, calcaire dur typique du Sancerrois et de Terres Blanches.

Élaboration : Après un débouillage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines durant 6 mois.

Découverte sensorielle : Les arômes s'expriment sur des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce vin friand et onctueux a une longue persistance sur le fruit.

Accords mets et vin : Notre Sancerre blanc s'accordera avec des coquillages, fruits de mer, sushis ou omelette au fromage de chèvre.

Température de service : De 8 à 10°C



SANCERRE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Notre petit vignoble en Sancerre rouge est planté sur des sols de caillottes et de terres blanches. Il se situe sur la commune de Bué.

Élaboration : Après être ramassés manuellement, les raisins sont entièrement éraflés et triés une seconde fois sur tapis avant d'être mis en cuve.

Les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. L'extraction se fait par des pigeages et remontages avec une cuvaison courte de 15 jours. Une fois décuvés, les vins sont ensuite élevés pour moitié en cuve et en barriques de 2 à 3 vins.

Découverte sensorielle : Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus qui offrent au vin l'opportunité de quelques années de vieillissement.

Accords mets et vin : Il pourra être dégusté sur un pigeon rôti ou un lapin grillé.

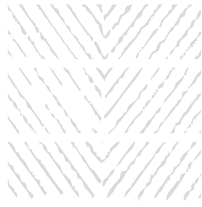
Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





DOMAINE DE TERRES BLANCHES

BUÉ-EN-SANCERRE



SANCERRE « Le Vallon »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillotes, est de 25 ans.

Élaboration : A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcelle-ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-réglée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse. 10 à 15% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.

Découverte sensorielle : Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches grillées. En bouche, il est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

Accords mets et vin : Il accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.

Température de service : De 10 à 12°C



SANCERRE « Bellechaume »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Ce vin provient de notre parcelle « Bellechaume » dont la superficie est de 1ha 42a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de terres blanches, est de 25 ans.

Élaboration : Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

Découverte sensorielle : Ce vin élégant et racé est marqué par son terroir. Au nez, les arômes de fleurs blanches prédominent sur une trame minérale. Dynamique et toute en finesse, la bouche offre une jolie palette aromatique sur les fruits à chair blanche et les agrumes avant de laisser place à une finale longue et précise.

Accords mets et vin : Il accompagnera des coquilles Saint-Jacques et les affinités de terroir l'uniront parfaitement à un sandre de Loire et aux Crottins de Chavignol.

Température de service : De 10 à 14°C



SANCERRE « Chêne Marchand »

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Terroir : Ce vin est issu de la célèbre parcelle « Le Chêne Marchand » dont la superficie fait moins d'un hectare (68a 50ca). Le terroir exceptionnel est composé de craie Tuffeau et la moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.

Élaboration : Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

Découverte sensorielle : Le vin est riche et puissant : au nez d'abord, où se concentrent les arômes de fruits mûrs, de vanille et de miel puis en bouche dont l'attaque suave et ample précède élégance, finesse et persistance. Explosion de saveurs et excellente aptitude au vieillissement caractérisent Chêne Marchand.

Accords mets et vin : Homards et langoustes.
Température de service : De 10 à 14°C



SANCERRE « La Louisonne »

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Ce vin provient d'une parcelle, aux sols de caillotes, nommée « La Louisonne ». Située sur la commune de Bué, la superficie n'est que de 44 ares. Les vignes sont âgées de 40 ans d'âge en moyenne. Les rendements sont de 40hl/h.

Élaboration : Les vendanges se font entièrement à la main avec un tri sévère. Le raisin est en partie éraflé et les fermentations se déroulent en cuves inox, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé en barriques neuves de 400L et de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

Découverte sensorielle : Cette cuvée offre un nez de fruits rouges mûrs, de cerises noires sur fond de boisé fondu. L'attaque est ample et riche. La bouche, équilibrée, toute en matière délicate offre une belle longueur.

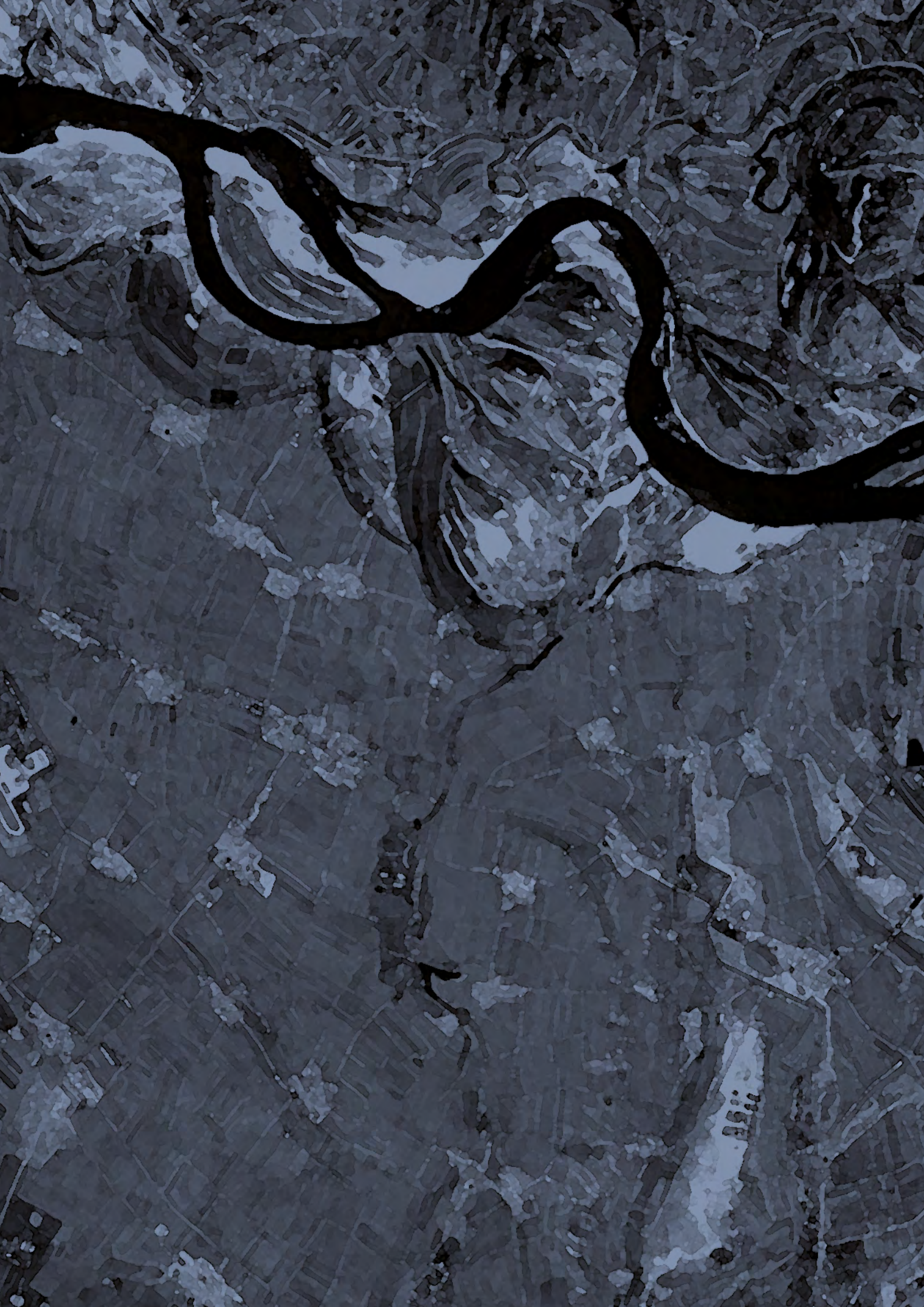
Accords mets et vin : Ce fondu et

cette matière s'accommoderont parfaitement avec de petits gibiers à plumes comme un faisán aux giroles ou de jolies pièces de bœuf.
Température de service : De 12 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





 **Domaine des
Grandes Espérances**
Mesland

Domaine *des Grandes Espérances

En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances est engagé dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. Mais si la raison est au cœur de l'inspiration du Domaine, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



La Java des grandes Espérances



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

Cépage : 100% Sauvignon Blanc.

Élaboration : Macération pelliculaire de 12 heures permettant d'extraire les précurseurs d'arômes, pressurage puis fermentation à froid vers 15°C. Élevage sur lies fines bâtonnage régulier qui apporte du gras au vin.

Découverte sensorielle : Vin de couleur or pâle aux reflets verts. Le nez est explosif et très typique du Sauvignon Blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. D'une jolie persistance en bouche, la Java des Grandes Espérances est gourmand et rafraîchissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariée à l'ananas.

Accords mets et vin : Pizza sicilienne, poulet rôti fermier ou tête de veau. Il se dégustera avec des plats simples comme la quiche lorraine ou plus originaux avec les cuisses de grenouilles en persillade ou le caviar d'aubergine.

Température de service : De 10 à 12°C



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

Cépage : 100% Cabernet Franc issu de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans.

Élaboration : Macération pelliculaire de 4 heures au pressoir pour extraire les précurseurs d'arômes, puis pressurage et fermentation (16°C). Élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pour apporter du gras au vin.

Découverte sensorielle : D'une couleur rose saumon intense, la Java des Grandes Espérances fleurit bon les fruits frais (framboise, groseille). Élégant, friand, très fruité avec une finale très dynamique sur des notes épicées/poivrées.

Accords mets et vin : Bouillabaisse, ratatouille niçoise, lapin au romarin, veau à la milanaise ; les viandes grillées (travers de porc grillé, grillades de porc) ou en toute simplicité, avec une omelette au boudin.

Température de service : De 8 à 10°C



LA JAVA DES GRANDES ESPERANCES Vin de France

Cépages : Assemblage de 50% de Gamay (fruit, rondeur), 50% de Cabernet Franc (charpente, structure).

Élaboration : Macération à froid pendant 4 jours puis fermentation vers 20°C pour extraire le fruit avec remontage journalier jusqu'à mi fermentation. Macération post fermentaire d'une semaine avec microoxygénation en élevage pour arrondir les vins.

Découverte sensorielle : D'une jolie couleur rubis, la Java des Grandes Espérances développe des arômes très fruités de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise...) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées. Un vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.

Accords mets et vin : Rougail de saucisse, carpaccio de bœuf, pierrade ou en accompagnement d'un agneau de 7h.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances

LE ROI SOLEIL

Touraine
- 100% Sauvignon Blanc -



Cépage : Sauvignon récolté à pleine maturité sous le soleil de début octobre.

Terroir : Le Roi Soleil provient d'une parcelle, âgée de 30 ans, au sol de limon sur argiles.

Élaboration : Après une vendange manuelle sur de faibles rendements (35hl/h), nos Sauvignons Blancs subissent 12h de macération pelliculaire et 48h de stabulation à froid afin d'extraire le maximum de précurseurs d'arômes. La fermentation se fait ensuite en fûts de 2 vins. L'élevage, se poursuit en fûts avec bâtonnages réguliers pour mettre en suspension les lies fines et nourrir un peu plus le vin.

Découverte sensorielle : Vin d'une superbe brillance à la couleur jaune or. « Le Roi Soleil » développe un nez très complexe partant sur des notes de fruits exotiques, de vanille et d'acacia. La bouche ronde et gourmande est dotée d'une belle longueur dynamique très minérale.

Accords mets et vin : Andouillette de Vire, les asperges au parmesan, le gratin de courgettes ou la blanquette de lapin. Il s'ouvrira aussi en apéro sur du guacamole ou sur des fruits de mer relevés comme les moules au roquefort.

Température de service : De 10 à 12°C

AURORE

Touraine
- 100% Chenin Blanc -



Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : Issue d'une parcelle d'argiles à silex.

Élaboration : La récolte a été effectuée manuellement. La vendange a ensuite subi une macération pelliculaire de 12h afin de concentrer au maximum les arômes. La fermentation puis l'élevage se font entièrement en fûts (dont 1/3 de fûts neufs) durant 18 mois.

Découverte sensorielle : D'une couleur or pâle, « Aurore » s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de noix de coco. La bouche ronde et pleine est soutenue par une très belle tension minérale.

Accords mets et vin : Sardines grillées, tagliatelles à la carbonara, tarte à l'oignon, poulet grillé et viandes au barbecue, andouillette de Troyes, il pourra même se déguster avec une salade de chèvre chaud.

Température de service : De 8 à 10°C

LA NAIN BLANCHE

IGP Val de Loire
- 100% Chardonnay -



Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Issue d'une vieille vigne au sol argilo-siliceux.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale. La récolte manuelle nous permet de sélectionner les baies les plus dorées par le soleil. Après un pressurage lent et tout en douceur, les jus une fois débourbés sont ensuite entonnés. La fermentation et l'élevage de 4 mois se font en fûts de 1 à 2 vins avec bâtonnages réguliers les premiers mois pour mettre en suspension les lies fines et nourrir un peu plus le vin.

Découverte sensorielle : Robe assez claire à la jolie couleur or pâle. Nez précis aux notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits juteux à chair jaune. La bouche est calquée sur le nez, très légèrement grasse et marquée par une réelle tension qui vient donner du dynamisme et un bel équilibre.

Accords mets et vin : Ceufs brouillés aux crevettes, paupiettes de veau, moules marinières, piperade basquaise, poularde au vin jaune, salade de langoustines.

Température de service : De 10 à 12°C

LE GÉNIE ORANGE

Vin de France
- 100% Chenin Blanc -



Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : Issus de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Après avoir été vendangés manuellement, nos raisins de chenin blanc ont été placés dans des petits fûts pour macérer plusieurs semaines afin de conférer au vin structure et légère amertume. Une fois décuvé, « Le Génie Orange » a été élevé durant quelques mois dans des barriques de 2 à 3 vins.

Découverte sensorielle : D'une couleur légèrement orangée, « Le Génie Orange » développe un nez intense de fruits murs sur des notes d'Angostura, de plantes et d'agrumes infusés. Quelque peu déroutante, la bouche aux arômes d'écorces d'oranges amères offre une finale légèrement structurante et tanique.

Accords mets et vin : Risotto aux champignons, poulet au curry. Les fromages à pâte dure s'apprécieront très bien sur la belle matière du vin. Les arômes d'agrumes trouveront un bel équilibre avec une tarte au chocolat.

Température de service : De 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Domaine des grandes Espérances



LA NAINES ROUGE
Touraine
- 100% Pinot Noir -

Cépage : 100% Pinot Noir.

Terroir : Cuvée issue d'une parcelle de 25 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Attente patiente de la maturité optimale des raisins de pinot. La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies. La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts) en partie en vendange entière. Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts. Cuvaison d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin à la couleur rouge rubis et aux reflets violines. Nez assez gourmand et plein de fruit, sur le coulis de fruits noirs, la mûre, le cassis, des notes de confiture de fraise. La bouche est tendre, sur une matière croquante et juteuse, une chair savoureuse et pulpeuse très agréable. Les tannins

sont fins et soyeux avec de beaux amers.

Accords mets et vin : Jambon de Bayonne, fromages et viandes diverses : coq à la bière, pot au feu de bœuf, poulet en barbouille. Ce vin rouge de Touraine très fruité se dégustera aussi agréablement avec un couscous royal ou un gratin dauphinois.

Température de service : De 13 à 14°C



LES AILES POURPRES
Touraine
- 100% Cabernet Franc -

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroir : Issues d'une vigne de Cabernet Franc plantée sur des argiles à silex.

Élaboration : La récolte manuelle a permis de sélectionner les plus belles baies de Cabernet pour cette cuvée.

La vendange a ensuite macéré durant 4 jours dans des petits contenants (fûts ouverts). Fermentation à 20°C pour extraire le maximum de fruité avec pigeage quotidien dans ces mêmes fûts.

Cuvaison d'un mois puis élevage en fûts (1/4 fûts neufs) pendant 18 mois.

Découverte sensorielle : Vin d'une très belle couleur rouge rubis, le nez est complexe s'ouvrant sur les fruits noirs, les épices et finit sur une légère touche vanillée voire réglisse. La bouche, structurée et élégante, est parfaitement équilibrée avec une finale longue et fraîche.

Accords mets et vin : Tajines de poulet, tripes à la mode de Caen ou les pâtés de campagne. Pour les moins audacieux, il se mariera délicatement avec des épinards à la crème, du Sainte Maure de Touraine, un soufflé au jambon, et même, tout simplement : des spaghettis à la bolognaise.

Température de service : De 13 à 14°C



SUPERNOVA
Touraine
- 100% Malbec -

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : Cuvée issue d'une parcelle de 30 ans au sol de limons sur argiles.

Élaboration : Après une récolte manuelle, les raisins ont été égrappés et mis en cuve inox. Cuvaison de trois semaines avec remontages matin et soir sur la première semaine puis de légers pigeages afin de ne pas extraire trop de tanins et d'amertume. Une fois décuvée, « Supernova » a subi un élevage de 12 mois dans des barriques de 3 à 4 vins.

Découverte sensorielle : Couleur violine, le nez complexe est sur des arômes de cerise, de pivoine et d'épices tirant légèrement sur l'animal.

Un vin gourmand et souple qui tranche avec ses cousins du Sud. Une jolie structure et des tanins « resserrés » mais fins donnent une jolie dynamique sur la finale.

Accords mets et vin : Fondue bourguignonne, rillettes d'oie, bave de bœuf grillée, boudin noir aux pommes, brochettes de poulet.

Température de service : De 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Domaine des grandes Espérances

BARBULE

Crémant de Loire - Non dosé

Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : issus de sols d'argiles à Silex.

Élaboration : Vendangés manuellement en caissettes de 10kg, nos raisins sont ensuite pressés lentement. Nos jus fermentent une première fois en cuve inox et sont élevés durant 8 mois sur lies fines avant leur seconde fermentation en bouteille dans la plus pure tradition de la méthode champenoise. La belle maturité de nos raisins nous évite l'ajout de liqueur d'expédition et nous permet de vous offrir une cuvée Extra-Brut. L'élevage sur lattes dure au minimum 36 mois.

Découverte sensorielle : Ce long élevage offre une bulle très fine et délicate. Le nez, complexe et très typique du cépage Chenin Blanc, délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanches. En bouche, on découvre une attaque tout en fraîcheur pour ensuite monter en puissance avec une finale tendu et saline.

Accords mets et vin : Plateau de fruits de mer, émincés de Saint Jacques, huîtres d'Arcachon... Sa fraîcheur et sa salinité ouvriront l'appétit des convives, il sera très apprécié en apéritif comme sur un apéritif dinatoire. Il présentera également un équilibre gustatif très intéressant sur les desserts au chocolat (brownie) et sur les millefeuilles à la vanille.

Température de service : De 10 à 12°C

CONSTELLATION

Crémant de Loire

Cépage : Assemblage de Chenin et de Chardonnay (50/50).

Terroir : Issu de sols de limons sur argiles.

Élaboration : Les conditions exceptionnelles ont permis de faire de « Constellation » un crémant millésimé.

Vendangés manuellement en caissettes, les raisins de Chardonnay et de Chenin Blanc ont été pressés séparément. Ils ont été ensuite assemblés après la première fermentation à froid. Après un élevage de 8 mois en cuve inox sur lies fines, « Constellation » a été mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition.

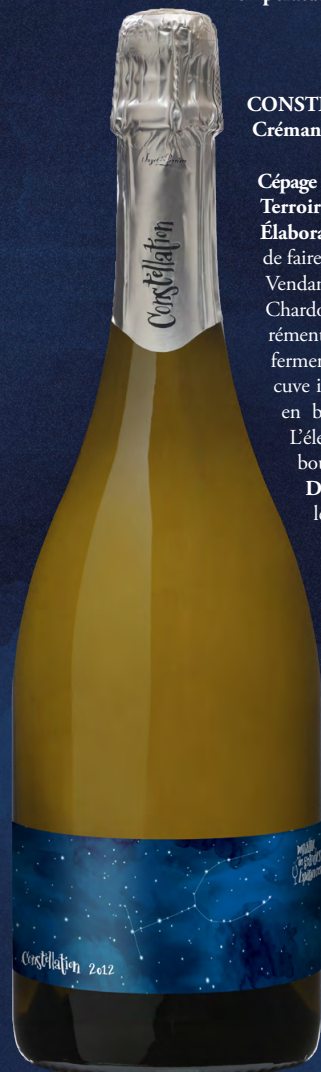
L'élevage sur lattes, avec seconde fermentation en bouteille, a duré 8 ans avant dégorgement.

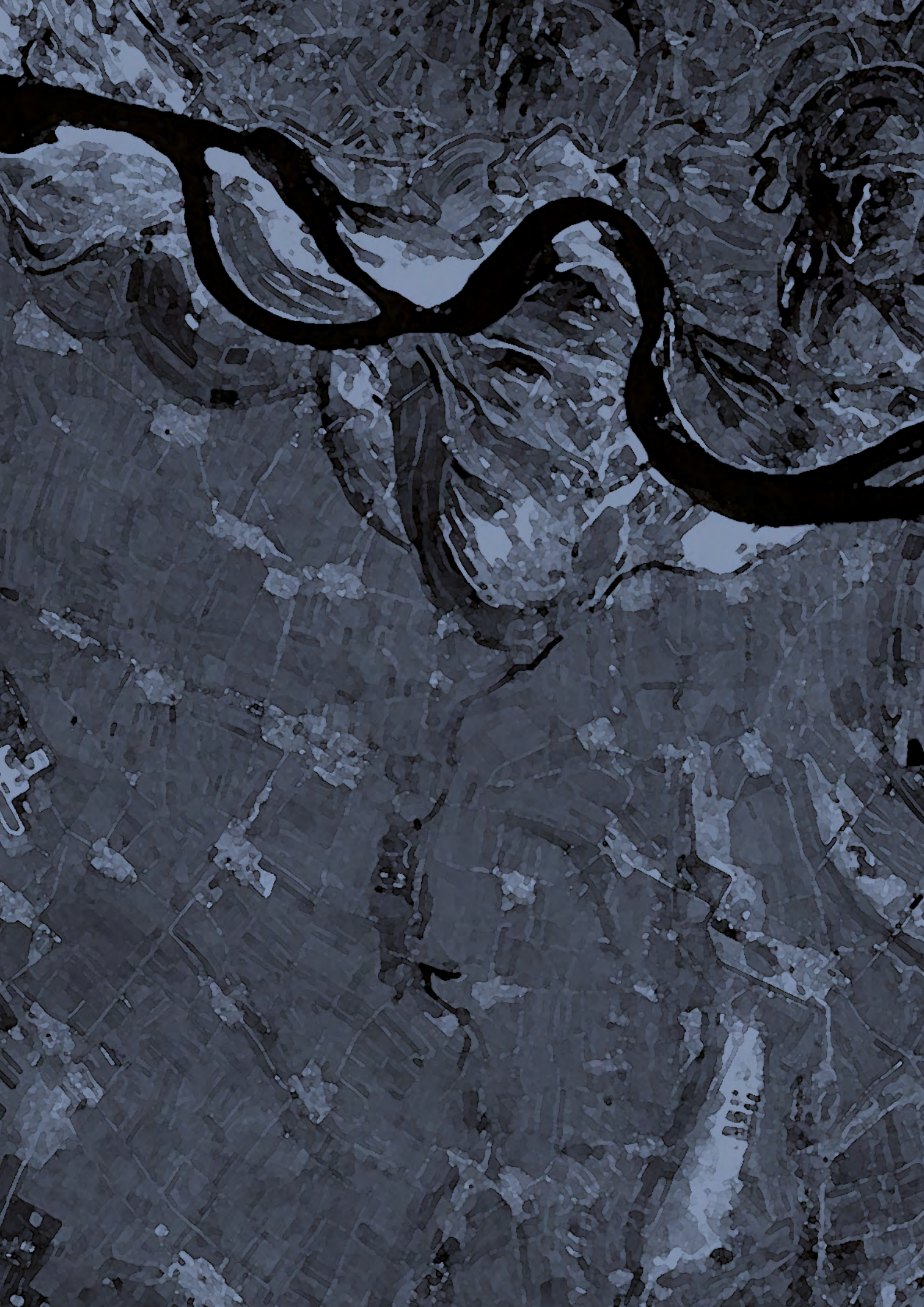
Découverte sensorielle : D'une superbe couleur or, le nez de ce crémant est sur des arômes beurrés, de brioche et de noisette.

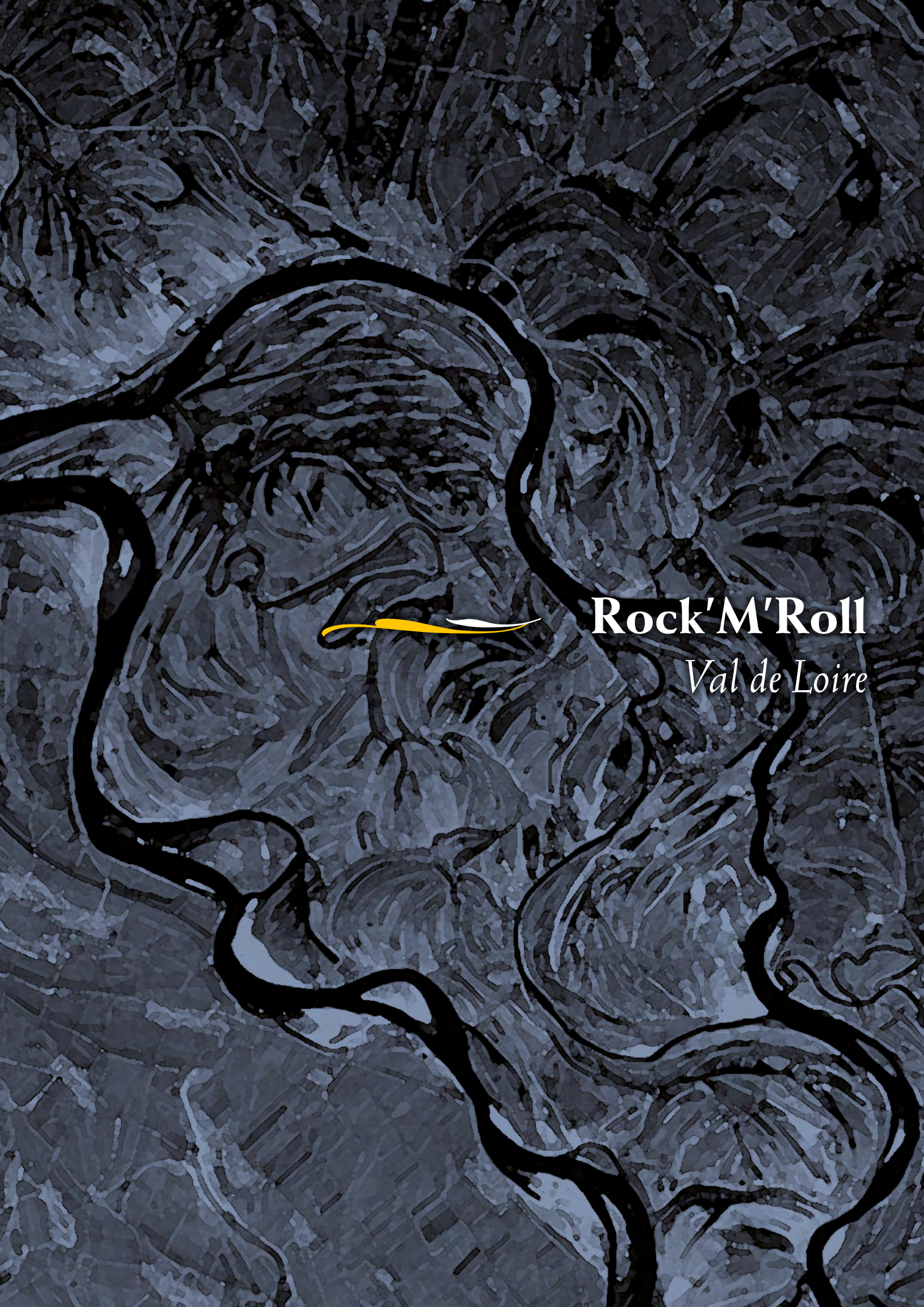
La bouche est pleine, complexe et dotée d'une belle longueur axée sur la minéralité et la vivacité conférée par le Chenin Blanc. Une bulle extraordinaire pour les amateurs de grands crémants et champagnes vigneux.

Accords mets et vin : Huîtres de Marenne, ou sur les desserts les plus raffinés : galette des rois à la crème d'amande, cake au miel et à la cannelle, fruits flambés, macaron.

Température de service : De 10 à 12°C







Rock'M'Roll

Val de Loire



ROCK 'N' ROLL

Le Château de La Mulonnière, construit à l'époque de Napoléon III, fut jadis occupé par des habitants aux caractères bien trempés. À tel point que ces derniers se sont invités sur nos étiquettes, prenant au passage quelques libertés pour extérioriser leur personnalité extravertie. En bons châtelains qu'ils sont, voici donc Auguste, Agathe, Alfred et Anna, tous quatre impatients de découvrir votre palais.



ROCK 'N' ROLL
Chenin Blanc

Auguste

Dénomination : IGP Val de Loire.

Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : schistes.

Élaboration : sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'acidité souhaitée. Élevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

Découverte sensorielle : le nez s'exprime sur de jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, renforcé par l'amertume naturelle du Chenin.

Accord mets et vin : à déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des Saint-Jacques sur lit de poireaux, les poissons grillés, un ris de veau à la crème ou encore de nombreux fromages (brébis et chèvres notamment).

Température de service : 12°C



ROCK 'N' ROLL
Rosé d'Anjou

Agathe

Dénomination : Rosé d'Anjou.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Grolleau et Gamay.

Terroir : schisteux et argileux.

Élaboration : égrappage total des raisins puis macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Élevage quelques mois en cuves inox puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps afin de préserver au maximum son caractère fruité.

Découverte sensorielle : notre rosé d'Anjou s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise. La bouche d'une grande fraîcheur apporte gourmandise et vivacité à ce vin de plaisir.

Accords mets et vin : ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises.

Température de service : 8/9°C



ROCK 'N' ROLL
Cabernet Franc

Alfred

Dénomination : IGP Val de Loire.

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroirs : schisteux et argileux.

Élaboration : les raisins de Cabernet Franc sont vendangés manuellement afin de sélectionner les plus belles baies. Cuvaison durant 3 semaines avec extraction tout en douceur puis élevage en cuves inox durant plusieurs mois pour offrir un vin au fruit éclatant et aux tanins souples et bien fondus.

Découverte sensorielle : notre Cabernet Franc offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froissées. La bouche est souple et onctueuse avec des tanins élégamment fondus pour un vin charnu et flatteur.

Accords mets et vin : ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties et les fromages légers.

Température de service : 15/16°C



ROCK 'N' ROLL
Chenin Blanc

Anna

Dénomination : IGP Val de Loire.

Cépage : 100% Chenin Blanc.

Terroir : schistes.

Élaboration : sélection des plus belles baies puis pressurage lent afin de préserver toute la subtilité du Chenin Blanc. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Élevage en cuves inox durant plusieurs mois puis assemblage des différentes cuves pour une mise en bouteilles courant du printemps.

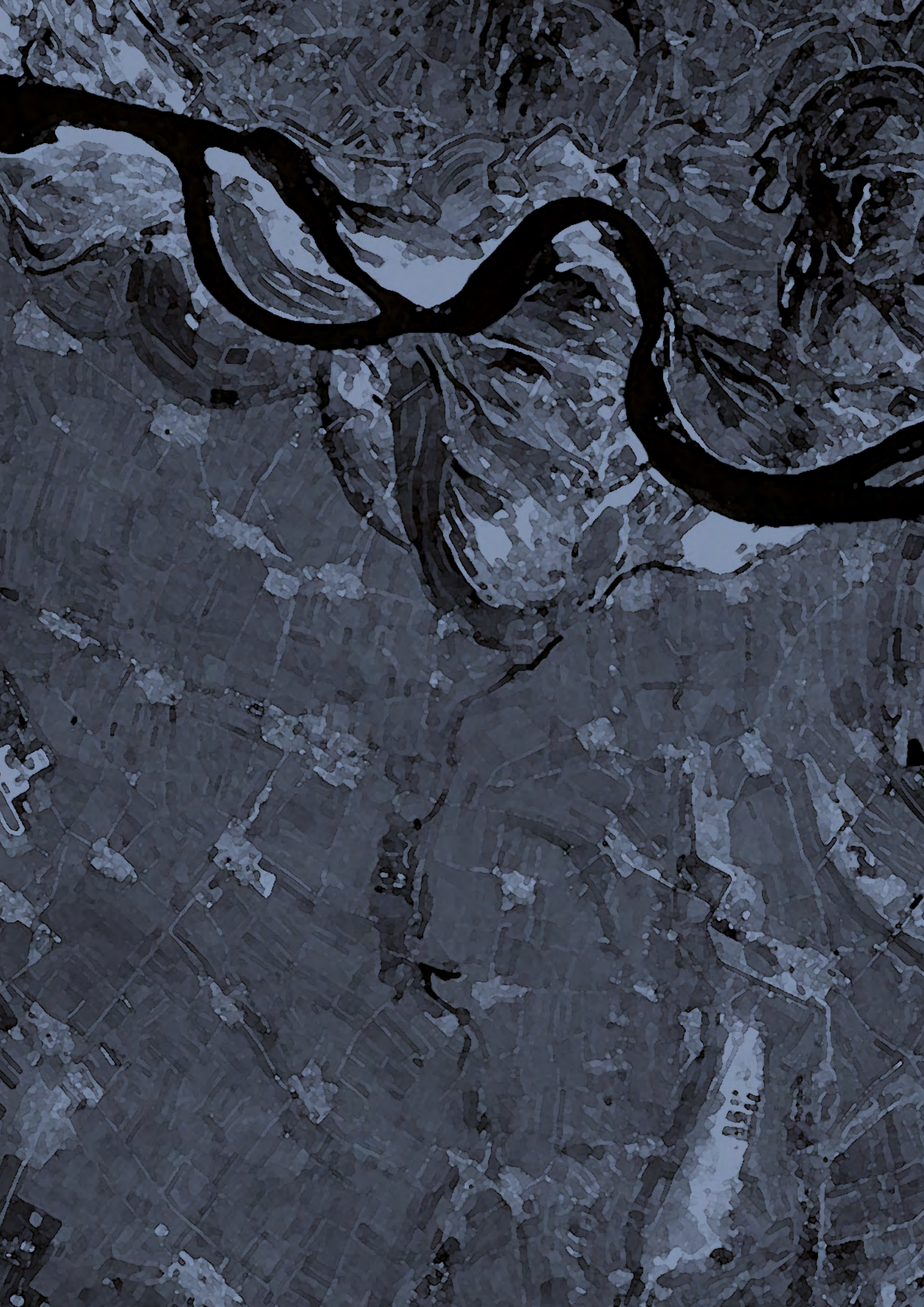
Découverte sensorielle : la cuvée Anna est un vin « tendre » qui se distingue par son élégance naturelle et révèle un nez aux jolies notes de fleur d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Sa vivacité, son croquant fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique, riche et apprécié.

Accord mets et vin : à déguster lors d'un apéritif entre amis ; il accompagnera aussi parfaitement des Saint-Jacques sur lit de poireaux, les plats d'influences indiennes ou asiatiques, un ris de veau à la crème ou encore des desserts à base de fruits.

Température de service : 12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET





Château de la Mulonnière

Beaulieu-sur-Layon



Maison
Château de la
L'Orfèvre Papillon
SAVENNIÈRES

L'ORFÈVRE
PAPILLON

L'ORFÈVRE
PAPILLON

CHATEAU DE LA
Mulonnière
CHATEAU DE LA



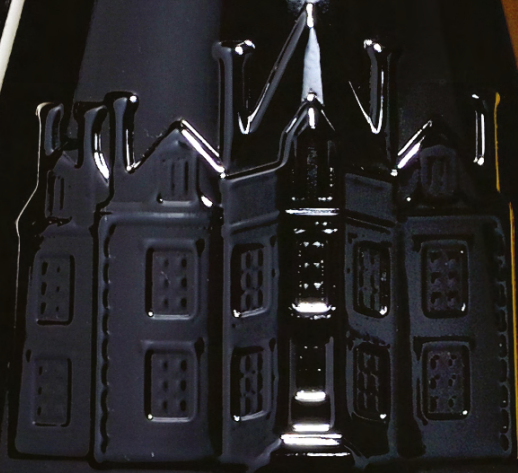
CHATEAU DE LA
Mulonnière

Bordé par le Layon d'un côté et les vignes de l'autre, le Château de la Mulonnière illustre parfaitement le charme et la douceur de vivre Angevine. Convoitée par la famille Saget il y a quelques années, la propriété recense quelques-unes des plus prestigieuses appellations de la région telles que Savennières, Coteaux du Layon ou Quarts de Chaume. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée avec pour objectif de retranscrire la mélodie des magnifiques terroirs qui composent le Domaine. Le Chenin Blanc, emblème du Château de la Mulonnière dévoile ici toute sa versatilité, qu'il soit vinifié en sec, demi-sec ou en liquoreux, c'est avec un panache évident qu'il démontre l'étendue de son talent sous la baguette du maître de chai.

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAIN - ANJOU - MUSCADET

Jaget La Perrière





ANJOU VILLAGES
« Rouge Baiser »

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Terroir : Schisteux et argilo-schisteux sur les Coteaux de Beaulieu sur Layon.

Élaboration : Attente d'une très belle maturité apportée par les conditions climatiques de l'année avec l'été et l'automne secs, puis vendanges délicates à la main pour le plus grand respect des raisins. Égrappage total des raisins, extraction longue et douce sur 21 jours.

Élevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) jusqu'à fin 2010.

Découverte sensorielle : La robe est magnifique, dense avec une grande profondeur. La teinte est grenat, très violine sur les bords et presque noire au cœur du verre.

Dès le premier nez, le vin est chaleureux et suave. Des arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mures, myrtilles), très caramélisées. Une pointe fumée de pierre chaude est le reflet de son terroir schisteux.

La bouche, est à l'image du nez, suave, gourmande et charnue.

Le palais est enveloppé par la générosité et la « douceur de l'alcool », le réseau de tanins assez dense est totalement soyeux... grâce à l'élevage bien maîtrisé en barriques.

Accord mets et vin : Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée aux sarments de vigne, tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...), des petits gibiers à plumes (canard...), des fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, saint nectaire).

Température de service : De 18 à 20°C



SAVENNIÈRES
« L'Effet Papillon »

Cépage : Chenin Blanc.

Terroir : Spilite, Schiste et sable éolien sur le plateau d'Epiré.

Élaboration : Attente patiente de surmaturité puis récolte manuelle par tris. Macération pelliculaire de 12h avant fermentation en fûts de chêne et cuves inox. Élevage de 9 mois avant assemblage et mise en bouteille.

Découverte sensorielle : La robe est d'une grande pureté avec des reflets dorés.

En nez, on retrouve les fruits blancs (coings, pêches) et jaunes (abricots, mirabelle), puis les arômes d'élevage (boisé, vanillé, réglisse douce).

La bouche est fine et dense à la fois sur des arômes de fruits blancs couplés à une « pointe d'acidité » qui tonifie la fin de bouche pour lui donner une grande longueur.

Accord mets et vin : Après un carafage, sa complexité aromatique et son équilibre gustatif lui permettront de nombreuses associations mets/vins, avec entre autres : des poissons ou des crustacés accompagnés d'une sauce réduction crémée, du foie gras poêlé accompagné de fruits blancs cuits, des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau, du boudin blanc truffé, des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...).

Température de service : De 10 à 12°C





COTEAUX DU LAYON BEAULIEU - 37,5 cl
« *A la Faveur de l'Automne* »

Cépage : Chenin Blanc.

Terroir : Schisteux et argilo schisteux, avec quelques zones de graviers roulés sur les hauts de coteaux.

Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins, récolte manuelle par tris successifs. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines sans levurage et arrêt de la fermentation lors de l'équilibre gustatif parfait.

Découverte sensorielle : La robe est éclatante et cristalline avec une très belle intensité. Le nez est d'une grande pureté olfactive où se mêlent des arômes de fruits compotés à dominante d'abricots et de pêches.

La bouche, est suave et parfaitement équilibrée. On retrouve sur le palais les notes de fruits exotiques (litchis, mangue, ananas...). Une légère pointe d'acidité renforce en finale cette fraîcheur et dynamise la fin de bouche.

Accord mets et vin : Des foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés, des fromages persillés, des charlottes aux poires ou des tartes Tatin chaudes.

Température de service : De 8 à 10°C



QUARTS DE CHAUME - 37,5 cl
« *Septième Ciel* »

Cépage : Chenin Blanc.

Terroir : Schiste de la série de Saint Georges, carbonifère et spilite.

Élaboration : Attente patiente de la surmaturité des raisins et récolte manuelle par tris. Pressurage lent et délicat afin de respecter l'intégrité de la baie. Fermentation naturelle lente en barriques sur plusieurs semaines (sans levurage). Elevage en barriques (de 1 vin, 2 vins et 3 vins) sur 10 mois avant la mise en bouteille.

Découverte sensorielle : La robe jaune serin est lumineuse avec des reflets dorés.

Le nez s'exprime par touches successives... Les notes d'agrumes confits (pamplemousses, citrons...) se livrent en attaque, puis l'abricot, la pêche et le coing se révèlent dans un environnement suave à dominante de vanille et d'un boisé élégant très «toasté».

En bouche, l'attaque est dense et tendue sur des notes de mandarines confites. Belle charpente moelleuse avec une finale fraîche et nerveuse sur la minéralité.

Accord mets et vin : Après éventuellement un passage en carafe de quelques heures, ce vin s'associe parfaitement avec : du foie gras d'oie ou de canard, demi cuit ou poêlé, des fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, de la tarte aux abricots et à la pâte d'amande.

Température de service : De 8 à 10°C



DIVINE IDYLLE
Crémant de Loire

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.

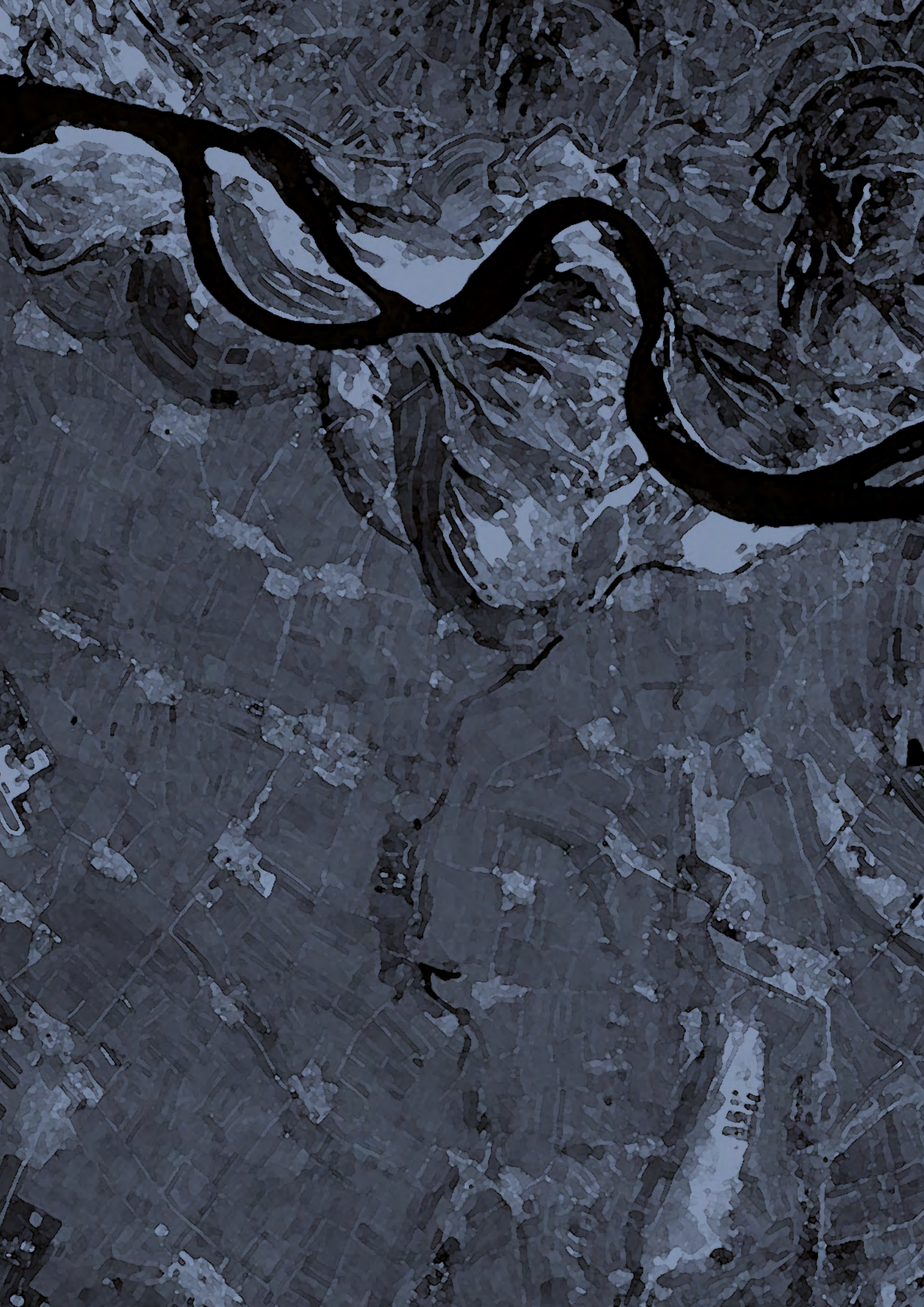
Terroir : Schisteux et argilo-schisteux.

Élaboration : « Divine Idylle » est un Crémant de Loire élaboré en méthode ancestrale. Ce qui le différencie d'un Crémant classique : le ramassage à maturité optimum du raisin qui permet lors de l'élevage de ne pas ajouter de sucre. Après les vendanges, on ne garde que les premiers jus qui subissent une double-fermentation, en double-barrique pour le Chardonnay et en cuve pour le Pinot. Celui-ci est ensuite refroidi et filtré pour garder les sucres suffisants pour la deuxième fermentation en bouteille. Après dégorgement, le Crémant est très légèrement dosé avec un vieux millésime de Coteaux du Layon issu du Château.

Découverte sensorielle : discret et élégant, le nez développe des notes rayonnantes de noisette, d'amande, de pain grillé, de fruits confits et d'épices légères. « Divine Idylle » est un vin mature aux arômes nets et goulayants. Ses bulles fines donnent un relief tout en délicatesse. La bouche est vineuse, le chardonnay apporte sa finesse et sa fraîcheur, le pinot noir sa rondeur et son corps, on retrouve le fruité du nez à l'évolution. La finale est longue, fraîche et agréable.

Accord mets et vin : ce crémant de gastronomie pourra être dégusté à l'apéritif mais aussi à table. A essayer sur des sablés au Parmesan, des noix de Saint-Jacques poêlées au céleri rave, un foie gras confit et poché avec un chutney de navets. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec une poularde farcie aux truffes.

Température de service : De 10 à 12°C





Locus

Clisson





Plus qu'un simple domaine, Locus, ou lieu en latin, symbolise la volonté de la Famille Saget de participer activement au renouveau des vins du Muscadet. Convaincue par le potentiel des terroirs de la Loire Océanique, la Maison souhaite à travers Locus, dévoiler toute la diversité et la richesse que peuvent offrir les vins du Pays Nantais. Initialement installé sur les fabuleux terroirs du Cru Clisson, Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations. Celles-ci se manifestent aujourd'hui à travers une collection de quatre vins : un IGP Folle Blanche, un IGP Melon de Bourgogne, un Muscadet de Sèvre & Maine et un Cru Clisson. Cette collection se verra complétée sur les prochains millésimes par une sélection d'autres Crus Communaux du Muscadet. Désireuse d'offrir à Locus une identité forte et harmonieuse avec son projet, la Famille Saget a étroitement collaboré avec l'artiste Jordane Saget, street artiste de la scène parisienne dont l'inspiration naît au gré des lieux qu'il découvre. Fruit du hasard ou du destin, cette collaboration patronymique a donné naissance à l'univers graphique de Locus, qui emprunte l'art intemporel, singulier et plein de poésie de Jordane.

Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Locus
FOLLE B.
Val de Loire
2018

Locus
MELON B.
Val de Loire
2018

Locus

Locus



Locus, ou lieu en latin, est plus qu'un simple domaine. Véritable projet itinérant, Locus puise sa raison d'être et son essence dans l'incroyable diversité des terroirs océaniques de la Loire Atlantique. Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations.



IGP VAL DE LOIRE
« Melon B. »

Cépages : Melon de Bourgogne.

Terroir : sols légers et profonds sur schiste.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Élevage sur lies fines en cuves souterraines pendant environ 6 mois.

Découverte sensorielle : notre cuvée « Melon B. » offre un vin rond et fruité. La bouche gouleyante et vive offre un vin d'un bel équilibre rafraîchissant.

Accords mets et vin : notre « Melon B. » s'accordera parfaitement avec des poissons, langoustines. Il offrira un mariage étonnant avec un fromage de chèvre frais.

Température de service : de 10 à 12°C



IGP VAL DE LOIRE
« Folle B. »

Cépages : Folle Blanche.

Terroir : granites.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Élevages sur lies fines en cuves souterraines pendant environ 6 mois.

Découverte sensorielle : notre cuvée « Folle B. » s'ouvre sur des arômes subtils légèrement citronnés.

La bouche vive et fraîche, aux notes de citron vert, offre une tension tout en salinité.

Accords mets et vin : la « Folle B. » est idéale en accompagnement d'huîtres. Ce vin s'accordera également avec des plats à base de poisson à chair blanche.

Température de service : de 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Outre la vigne et son environnement, la tradition de l'élevage sur lies couplée à l'utilisation de cuves enterrées renforce la personnalité des vins du Muscadet. Notre Muscadet de Sèvre et Maine « Convergence », complexe et harmonieux, se positionne en point de rencontre des différents terroirs qui composent la région du Muscadet, et endosse avec fierté le rôle de porte-étendard de Locus.



MUSCADET DE SEVRE & MAINE
« Convergence »

Cépages : Melon de Bourgogne.

Terroir : sols légers sur le socle cristallin du massif armoricain.

Élaboration : pressurage pneumatique et débourbage à froid du jus de raisin.

Conformément aux traditions locales, notre Muscadet Sèvre et Maine est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant environ 8 mois.

Découverte sensorielle : les arômes s'expriment sur des notes d'agrumes. Ce vin apporte finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante.

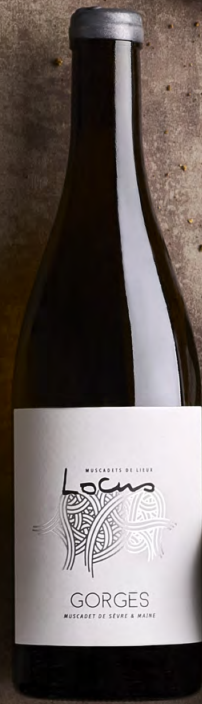
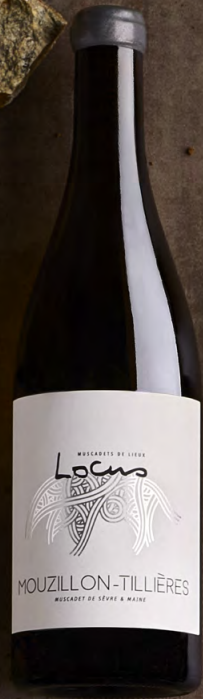
Accords mets et vin : notre Muscadet Sèvre et Maine « Convergence » s'accordera avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huîtres

Température de service : de 10 à 12°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET







La diversité et les tendances fortes des sols du vignoble Nantais ont fait émerger l'idée de Muscadets exprimant l'excellence du terroir. Le Clisson, reconnu Cru Communal Clisson depuis 2011, est le fruit d'une réflexion entre vignerons. Locus est fier de défendre la typicité et la richesse de ce fabuleux terroir, qui offre des vins complexes et harmonieux, dotés d'un fort potentiel de garde.



MUSCADET DE SÈVRE & MAINE
« Cru Clisson »

Cépages : 100% Melon de Bourgogne.

Terroir : gravier et galets roulés à dominante granitique sur socle cristallin du massif armoricain.

Élaboration : pressurage pneumatique et débouillage à froid du jus de raisin. Conformément au cahier des charges très strict de l'appellation, notre Cru Clisson est élaboré en cuves souterraines en favorisant le contact du vin avec les lies fines pendant 24 mois au minimum. Les raisins récoltés à bonne maturité sont issus de tout petits rendements.

Découverte sensorielle : un vin jaune or avec des reflets intenses. Les arômes s'expriment sur des notes de fruits confits, fruits secs, coing et agrumes très mûrs. La bouche est longue et exprime la puissance et la force puisées dans ce terroir si particulier. Un vin riche et concentré avec une pointe de salinité.

Accords mets et vin : notre Cru Clisson s'accordera à merveille avec des Saint-Jacques poêlées, un foie gras, un turbot en sauce, un beau bar grillé, des viandes blanches, un Beaufort ou un Curé Nantais pour rester local.

Température de service : 14 à 15°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



La Perrière
Verdigny
18300 Sancerre
Tél. 02 46 62 03 03
info@laperriere.com
www.laperriere.fr



L'Hôtel Le Panoramic
Rempart des Augustins
18300 Sancerre
Tél. 02 48 54 22 44
info@panoramicotel.com
www.panoramicotel.com



Le Domaine Saget
58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. 03 86 39 57 75
accueil@domainesaget.fr
www.domainesaget.fr



L'Hôtel Le Clos St Martin
10 Rue Saint Martin
18300 Sancerre
Tél. 02 48 54 21 11
reception@leclos-saintmartin.com
www.hotel-clos-stmartin.fr



Domaine de Terres Blanches
L'Estérille - Route de Bourges
18300 Sancerre
info@domainedeterresblanches.com
www.domainedeterresblanches.fr



Domaine des Grandes Espérances
La Morandière
41150 Mesland
Tél. 02 54 70 24 72
info@grandes-esperances.fr
www.grandes-esperances.fr



Château de la Mulonnière
49750 Beaulieu-sur-Layon
Tél. 02 41 78 47 52
chateaudelamulonniere@sagetalperriere.com
www.chateaudelamulonniere.com



Locus
8 La Levrauderie
44330 Mouzillon
Tél. 03 86 39 57 75
www.locus-muscadet.fr



POUILLY ~ SANCERRE ~ TOURAINE ~ ANJOU ~ MUSCADET

Mes Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.


LA PERRIÈRE
L'ORIGINE

LE DOMAINE *Saget*
POUILLY SUR LOIRE


DOMAINE DE
TERRES BLANCHES
BUE-EN-SANCERRE

Domaine
des grandes
Espérances


CHATEAU DE LA
Mulonnière

MUSCADET DE LIÈUX
Locus

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

La Castille
58150 Pouilly sur Loire - France
Tél. +33 (0)3 86 39 57 75
accueil@sagetalperriere.com
www.sagetalperriere.fr
www.facebook.com/sagetalperriere