



. BUÉ-EN-SANCERRE .

Véritable incarnation de la volonté de la Maison Saget La Perrière de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Saget depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes et notamment celle de l'équipe du consultant Stéphane Derenoncourt pour tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. A l'origine du projet et convaincus du potentiel du Domaine de Terres Blanches, Stéphane et son équipe sont parvenus à sublimer l'expression minérale des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols. Riche de trois appellations du Centre Loire, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.



Cépage: 100% Sauvignon.

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

Critères techniques d'élaboration : Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuves inox tandis que l'autre moitié le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire pour moitié en cuves et pour moitié 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 se dégusteront avec un Chêne Marchand servi à $10^{\circ}/14^{\circ}$ C.

