



## DOMAINE DE TERRES BLANCHES

· B U É - E N - S A N C E R R E ·

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.

# Sancerre

BELLECHAUME

**Cépage :** 100% Sauvignon.

**Terroirs :** 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.

**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 :** 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 : 10/14°C.



[www.domainedeterresblanches.com](http://www.domainedeterresblanches.com)

L'Estérille - Route de Bourges - BP24 - 18300 Bué - Tél. : 02 48 54 06 67 - [info@domainedeterresblanches.com](mailto:info@domainedeterresblanches.com)  
SCEA au capital de 1 600€ - R.C. Bourges D 417 780 087 - APE 0121Z - SIREN 417 780 087 - TVA FR 724 177 800 87

*Saget La Perrière*  
POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MEGARIE