



Спаруца

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



Саже Ля Перрьер ведёт свою историю с далёкого 1790 года, и сейчас «у руля» компании стоит девятое поколение семьи. Являясь ярким представителем своего региона, они придерживаются следующих принципов: сохранение истории и изящности вин, выявление выражения и сложности каждого терруара, а также использование не наносящих ущерба окружающей среде винодельческих практик во всех хозяйствах.

Общая площадь виноградников составляет 360 га, которые распределены в различных регионах Долины Луары между 6 хозяйствами. Саже Ля Перрьер - исключительно семейное предприятие, которое с успехом представляет полный спектр вин из Долины Луары и является монопольным владельцем самого большого виноградника в Пуйи-Фюме. Во владении компании есть погреб гигантских размеров, который образовался естественным способом 200 миллионов лет назад.





Pouilly-Fume

Пуйи-Фюме



- Delicate
- Elegant
- Fruit

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Апелласьон: Pouilly-Fume AOC (Пуйи-Фюме)

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается 6-8 месяцев в бутылке

Гастрономия: козы сыры, карпаччо, лёгкие салаты с морепродуктами

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

B&D: 15/20



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Roches Pouilly-Fume

Рош Пуйи-Фюме



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Апелласьон: Pouilly-Fume AOC (Пуйи-Фюме)

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается 24 месяца в бутылке

Гастрономия: ризотто с морепродуктами, блюда из рыбы, козьи сыры

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

B&D: 16/20



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



La Petite Perriere Sauvignon VDF

Ля Петит Перрьер Совиньон



○ Fresh
○ Crispy

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Гастрономия: различные брускетты, лёгкие закуски на основе рыбы и морепродуктов, молодые сыры

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

2017: Decanter: bronze medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Sancerre

Сансер



○ Fresh
○ Crispy

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Апелласьон: Sancerre AOC (Сансер)

Производитель: Saget La Perrière (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Выдержка: 5 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: ризотто с морепродуктами, блюда из рыбы, козы сыры

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

B&D: 16/20;

IWC: bronze medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



La Petite Perriere Pinot Noir Rose VDF

Ля Петит Перрьер Пино Нуар Розе



○ Light
○ Elegant

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Пино Нуар

Гастрономия: аперитив, лёгкие закуски

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

2017: Berliner Wein Trophy: golden medal;

2017: Mundus Vini: silver medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



La Petite Perriere Pinot Noir Rose VDF

Ля Петит Перрьер Пино Нуар Розе



○ Light
○ Elegant
○ Silky

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Пино Нуар

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся деликатной тепловой обработке

Температура подачи: 14-16 °C

Награды:

2017: WS: 88/100;

2017: IWC: bronze medal;

2017: Decanter: bronze medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Rose d'Anjou

Розе д`Анжу



○ Bright
○ Juicy

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Апелласьон: Rosé d'Anjou AOC (Розе д`Анжу)

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Гролло (полусладкое)

Гастрономия: лёгкие ягодные десерты

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram

Muscadet de Sevre et Maine Sur Lie

Мюскаде де Севр и Мэн Сюр Ли



○ Fresh
○ Crispy

Страна: Франция

Регион: Долина Луары

Апелласьон: Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie AOC (Мюскаде де Севр и Мэн Сюр Ли)

Производитель: Saget La Perriere (Саже Ля Перрьер)

Сорта винограда: Мелон де Бургонь

Выдержка: кратковременная на дрожжевом осадке

Гастрономия: устрицы, молодые сыры, лёгкие блюда из морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram