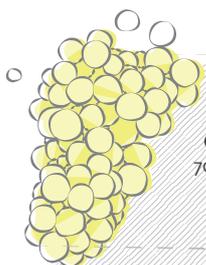


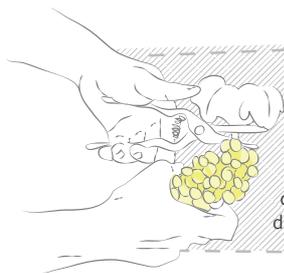
Domaine des grandes Espérances

« Le Domaine des Grandes Espérances porte bien son nom. Enfant prodige de la Maison Saget La Perrière, il revendique un style libre et poète. Résolument contemporain, la culture est raisonnée suivant la démarche de Terra Vitis, pionnier français de la viticulture durable. Mais si la raison est au coeur 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... »

Laurent et Arnaud Saget



Cépage :
70% chenin blanc, 30% chardonnay.



Critères techniques d'élaboration :
Pressurage direct des différents cépages séparément avec assemblage des vins après 1ère fermentation. Elevage de 8 mois en cuve inox et mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. Elevage sur latte durant un minimum de 12 mois avec seconde fermentation en bouteille.



Découverte sensorielle :
Ce long élevage pour un mousseux confère à ce vin une bulle très fine. La bonne maturité des chardonnays apporte des notes briochées et gourmandes en attaque puis laisse place à la fraîcheur et vivacité du cépage chenin.

