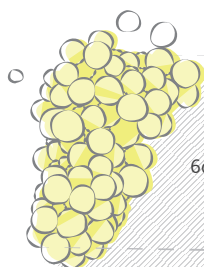


Domaine * des grandes Espérances

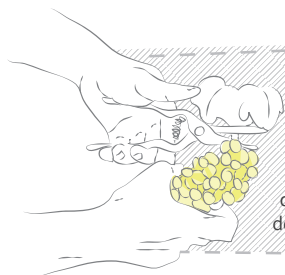


« Le Domaine des Grandes Espérances porte bien son nom. Enfant prodige de la Maison Saget La Perrière, il revendique un style libre et poète. Résolument contemporain, la culture est raisonnée suivant la démarche de Terra Vitis, pionnier français de la viticulture durable. Mais si la raison est au coeur 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 :
60% pinot noir, 20% pineau d'Aunis et 20% cabernet franc.



Critères techniques d'élaboration :
Pressurage direct des différents cépages séparément avec assemblage des mouts avant 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 :
Couleur rose saumon intense. Le nez est une explosion de fruits rouges. Après une bonne attaque, la finesse des bulles fait ressortir toute la gourmandise des fruits bien mûrs. La finale épicée et masculine fait d'Étoile Filante une bulle de caractère.

