

# Les grandes Espérances

## Étoile filante

Pétillant Naturel

*En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, existe un endroit pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, Les Grandes Espérances s'engage dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. Mais si la raison est au cœur de notre inspiration, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...*

**Cépage** : 100% Chenin Blanc.

**Terroir** : argiles à silex.

**Élaboration** : Etoile Filante est un vin pétillant naturel, obtenu par fermentation ancestrale. Les raisins de Chenin Blanc, issus d'un terroir d'argiles à silex, sont récoltés à maturité optimale. Le moût est mis en bouteille durant la phase de fermentation. Les levures consomment alors les derniers sucres naturels, libérant le gaz qui donnera l'effervescence souhaitée, tendre et légère.

**Dosage** : 8 g/L

**Découverte sensorielle** : ce vin festif se révèle d'abord sur des notes de pomme verte, laissant présager une belle fraîcheur. Etoile Filante s'exprime en bouche dans un registre accessible et gourmand, soutenu par la vivacité du cépage Chenin. Le léger dosage apporte la souplesse attendue pour cette bulle « de goûter ».

**Accords mets et vin** : ce pétillant naturel accompagnera les moments de célébration quotidiens : brunchs, goûters et autres instants de partage. Son profil rassembleur s'accordera à merveille avec tous types de bouchées apéritives, tapas, pâtisseries et desserts à base de fruits.

**Température de service** : de 8 à 10°C



Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET