

Domaine *des Grandes Espérances

Constellation 2012 Crémant de Loire

En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances est engagé dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. Mais si la raison est au cœur 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...

Cépage : assemblage de Chenin et de Chardonnay (50/50).

Terroir : issu de sols de limons sur argiles.

Élaboration : les conditions exceptionnelles ont permis de faire de « Constellation » un crémant millésimé.

Vendangés manuellement en caissettes, les raisins de Chardonnay et de Chenin Blanc ont été pressés séparément. Ils ont été ensuite assemblés après la première fermentation à froid. Après un élevage de 8 mois en cuve inox sur lies fines, « Constellation » a été mise en bouteille avec ajout de liqueur d'expédition. L'élevage sur lattes, avec seconde fermentation en bouteille, a duré 8 ans avant dégorgement.

Dosage : 4,5 g/L

Découverte sensorielle : d'une superbe couleur or, le nez de ce crémant est sur des arômes beurrés, de brioche et de noisette.

La bouche est pleine, complexe et dotée d'une belle longueur axée sur la minéralité et la vivacité conférée par le Chenin Blanc. Une bulle extraordinaire pour les amateurs de grands crémants et champagnes vigneux.

Accords mets et vin : huitres de Marenne, ou sur les desserts les plus raffinés : galette des rois à la crème d'amande, cake au miel et à la cannelle, fruits flambés, macaron.

Température de service : de 10 à 12°C



Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET