

La Java * des grandes Espérances

La Java des Grandes Espérances est la cuvée idéale pour accompagner vos moments les plus festifs ! Issue de raisins de Gamay et Cabernet Franc, récoltés à maturité optimale en Touraine dans le Val de Loire, La Java des Grandes Espérances est un « vin de copains », gourmand, généreux et festif.



Cépage : Assemblage de 85% de Gamay (fruit, rondeur) et 15% de Cabernet franc (charpente, structure). Les raisins proviennent de vieilles vignes sélectionnées la dernière semaine du mois d'octobre.

Élaboration : Macération à froid pendant 4 jours puis fermentation vers 20°C pour extraire le fruit avec remontage journalier jusqu'à mi fermentation. Macération post fermentaire d'une semaine avec micro-oxygénation en élevage pour arrondir les vins.



Découverte sensorielle : D'une jolie couleur rubis, le Rouge des Grandes Espérances développe des arômes très fruités de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise...) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées. Un vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET