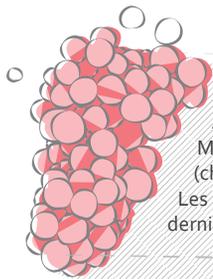


LE ROUGE DES GRANDES ESPÉRANCES
TOURAINES ROUGE

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 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... »

Laurent et Arnaud Saget



Cépage :

Assemblage de 60% de Gamay (fruit, rondeur), 20% de Malbec (fruit noir, structure) et 20% de Cabernet franc (charpente, structure).
Les raisins proviennent de vieilles vignes sélectionnées la dernière semaine du mois d'octobre.



Critères techniques d'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 microoxygénation 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

POUILLEY - SANCERRE - TOURAINES - ANJOU - MUSCADET