

Domaine des Grandes Espérances

Constellation Crémant de Loire

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...

Terroir/Cépages : Assemblage de chenin et de chardonnay (50/50) issus de sols de limons sur argiles.

Critères techniques d'élaboration :

Les conditions exceptionnelles ont permis de faire de Constellation un crémant millésimé.

Vendangés manuellement en caissettes, les raisins de Chardonnay et de Chenin 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 9 ans avant dégorgement.

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. Une bulle extraordinaire pour les amateurs de grands crémants et champagnes vigneux.



Saget-La Perrière

POUILLEY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET