

Domaine des grandes Espérances

Barbule°°
Crémant de Loire
- Extra-Brut -

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 : 100% Chenin issus de sols d'argiles à Silex.

Critères techniques d'élaboration :

Vendangés manuellement en caissettes de 10kg, nos raisins sont ensuite pressés lentement. Nos jus fermentent une première fois en cuve inox et sont élevés durant 8 mois sur lies fines avant leur seconde fermentation en bouteille dans la plus pure tradition de la méthode champenoise. La belle maturité de nos raisins nous évite l'ajout de liqueur d'expédition et nous permet de vous offrir une cuvée Extra-Brut. L'élevage sur lattes dure au minimum 24 mois.

Découverte sensorielle :

Ce long élevage offre une bulle très fine et délicate. Le nez, complexe et très typique du cépage Chenin, délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanche. En bouche, on découvre une attaque toute en fraîcheur pour ensuite monter en puissance avec une finale tendue et saline.



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET