

RECOMPENSES & GUIDES

- Site Web Gault&Millau -



« **DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES**
CRÉMANT DE LOIRE 2002 CONSTELLATION

15/20

Nez : Fruité, Boisé

Bouche : Blanc léger, vif

Garde : Plus de 8 ans

Cuvée : Constellation

Ce crémant millésimé, issu de chardonnay et de chenin, nous séduit au premier abord par sa belle robe dorée. C'est un vin complexe qui offre toute une panoplie d'arômes : fleurs mellifères, brioche, fruits secs.... Sa bulle est franche, sa bouche fraîche et vineuse. Un joli vin. »

www.gaultmillau.fr – Septembre 2014

Crémant de Loire 2002 « Constellation »
Domaine des Grandes Espérances

REVUE DE PRESSE

- Cuisine et Vins de France -



« DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES. CRÉMANT DE LOIRE «CONSTELLATION»

Surprenant de maturité, ce vin pétillant a 9 années sur lattes où il a vieilli en bouteille juste pour ressembler à un champagne. *Constellation* est une cuvée au nez fumé, ample et rond avec une pointe de brioche, une légère note de beurre et de noisettes. Un vin vif mais complexe, c'est ce qu'il faut pour ce panini hors norme.»

Cuisine et Vins de France Hors-Série – p.29 – Septembre Octobre 2013

Crémant de Loire 2002 « *Constellation* »
Domaine des Grandes Espérances