

La Java des grandes Espérances

Cabernet Franc
& Gamay

La Java des Grandes Espérances est la cuvée idéale pour accompagner vos moments les plus festifs !

Assemblage de Gamay et de Cabernet Franc récoltés à maturité optimale, La Java est un « vin de copains », gourmand et généreux, qui vous invite à entrer dans la ronde des Grandes Espérances !

Vin de France

Cépage : assemblage de 85% de Gamay (fruit, rondeur), 15% de Cabernet Franc (charpente, structure).

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, la Java 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.

Accords mets et vin : rougail de saucisse, carpaccio de boeuf, pierrade ou en accompagnement d'un agneau de 7h.

Température de service : de 13 à 14°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET