

# Les grandes Espérances

## Le Génie Orange Vin de France 100% Chenin

*En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, existe un endroit pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, Les Grandes Espérances s'engage dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. Mais si la raison est au cœur de notre inspiration, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...*

Symbole de la liberté de faire un vin comme nous le souhaitions, le Génie Orange est une cuvée de blanc de macération aussi connu sous le nom de « vin orange ».

**Cépage** : 100% Chenin Blanc.

**Terroir** : issus de sols d'argiles à Silex.

**Élaboration** : après avoir été vendangés manuellement, nos raisins de chenin blanc ont été placés dans des petits fûts pour macérer durant environ 4 mois, afin de conférer au vin structure et légère amertume. Une fois décuvé, « Le Génie Orange » est ensuite élevé durant quelques mois dans de vieux fûts de 400 litres ainsi que dans des jarres en grès et terre cuite

**Découverte sensorielle** : d'une couleur légèrement orangée, « Le Génie Orange » développe un nez intense de fruits mûrs sur des notes d'Angostura, de plantes et d'agrumes infusés. Quelque peu déroutante, la bouche aux arômes d'écorces d'oranges amères offre une finale légèrement structurante et tannique.

**Accords mets et vin** : risotto aux champignons, poulet au curry. Les fromages à pâte dure s'apprécieront très bien sur la belle matière du vin. Les arômes d'agrumes trouveront un bel équilibre avec une tarte au chocolat.

**Température de service** : de 10 à 12°C



Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET