

# Domaine des grandes Espérances

## Les ailes pourpres

Touraine  
- 100% Cabernet Franc -

*En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances est engagé dans une démarche viticole biologique, aujourd'hui certifiée par Ecocert. Mais si la raison est au cœur 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...*

**Cépage :** 100% Cabernet Franc.

**Terroir :** issues d'une vigne de Cabernet Franc plantée sur des argiles à silex.

**Élaboration :** la vendange pour moitié en grappes entières macère dans des petits fûts avec pigeage quotidien pour extraire le maximum de fruit durant 2 à 3 semaines. Une fois décuvée, Les Ailes Pourpres est élevée durant un minimum de 18 mois dans des fûts de 400 litres ainsi que dans des jarres en terre cuite.

**Découverte sensorielle :** vin d'une très belle couleur rouge rubis, le nez est complexe s'ouvrant sur les fruits noirs, les épices et finit sur une légère touche vanillée voire réglisse. La bouche, structurée et élégante, est parfaitement équilibrée avec une finale longue et fraîche.

**Accords mets et vin :** Tajines de poulet, tripes à la mode de Caen ou les pâtés de campagne. Pour les moins audacieux, il se mariera délicatement avec des épinards à la crème, du Sainte Maure de Touraine, un soufflé au jambon, et même, tout simplement : des spaghettis à la bolognaise.

**Température de service :** de 13 à 14°C



Saget-La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET