

SAINT-PERAY BLANC NOBLES RIVES 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaire.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne. Microclimat un peu plus frais que dans le reste de la région, favorable aux blancs

Vinification :

Vendange manuelle en pallox et stockage au froid pendant 24h avant un pressurage doux des raisins. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Débourage au froid de 24h puis fermentation alcoolique en cuve à 18°C (pour 40%) et pour une partie en fût (60%). Fermentation malolactique pour 75% du volume.

Elevage :

60% en fûts de 400L (de 2015 à 2021) et 40% en cuve, sur lies fines avec bâtonnage pendant 9 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune jasmin brillante aux reflets verts.

Arômes fins et très frais sur des notes d'acacia, de tilleul, relevées de notes crayeuses.

En bouche : typique de l'appellation : du gras et du volume en début de bouche puis une tension sur la minéralité et le zest de citron.

Harmonie mets-vins :

Parfait à l'apéritif où sa minéralité sera très appréciée, ce vin conviendra aussi aux poissons, poulet au citron, viandes blanches et fromages régionaux (Picodon, St Marcellin).

Température de service :

11 - 12°C