

# SAINT-PERAY BLANC NOBLES RIVES 2020

*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 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 et pour une partie en fût. Fermentation malolactique pour 15% du volume.

## **Elevage :**

75% en fûts de 400L (de 2012 à 2018) et 25% en cuve, sur lies fines avec bâtonnage.

## **Notes de dégustation :**

**Robe :** Jaune brillante aux reflets verts.

**Arômes** fins et frais de fleurs blanches et de zeste de citron.

**En bouche :** typique de l'appellation : du gras et de la rondeur avec une finale sur la minéralité, la pierre à fusil.

## **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