

# SAINT-PÉRAY BLANC FLEUR DE ROC 2019

Mis en bouteille à la propriété

**JEB DUNNUCK**  
Dec. 2020 – **91/100**



**2021**  
**95/100**



Mai 2021 Joe Czerwinski-  
**92/100**

THE WINE OF  
**FINE WINE**  
Juillet 2021 – **90/100**



1 étoile\*



## Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

## Cépage :

Marsanne (94%), Roussanne (6%)

## Terroir :

Socle granitique couvert de limons, de loess et de débris calcaires

## Climat :

Continental d'influence méditerranéenne.

Microclimat favorisant une récolte de raisins blancs de qualité

## Vinification :

Sélection de vieilles vignes implantées dans les plus belles terrasses de l'appellation. Vendange manuelle en pallox la veille du pressurage et passage au froid 24h. Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai. Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus. Débourageage au froid de 24 h. Début de la fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C avant un entonnage en cours de fermentation. FML sous bois pour 37% du volume

## Elevage :

En fûts de 400L neufs (25%) et de 1 à 7 vins

## Notes de dégustation :

**Robe :** Jaune dorée brillante.

**Arômes** de fruits jaunes mûrs et de fleurs blanches, d'agrumes et de noisette fraîche.

**En bouche :** des arômes de fruits mûrs mais la minéralité et la salinité, typique de l'appellation, dominent la fin de bouche. La finale est longue et élégante sur des notes de pierre à fusil, d'abricot et de vanille.

## Harmonie mets-vins :

À servir avec des écrevisses ou des asperges en sauce. Mais, une volaille à la crème, une cuisine méditerranéenne lui conviennent tout aussi bien. Vin également très agréable à l'apéritif.

## Température de service :

11 - 12°C