

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