



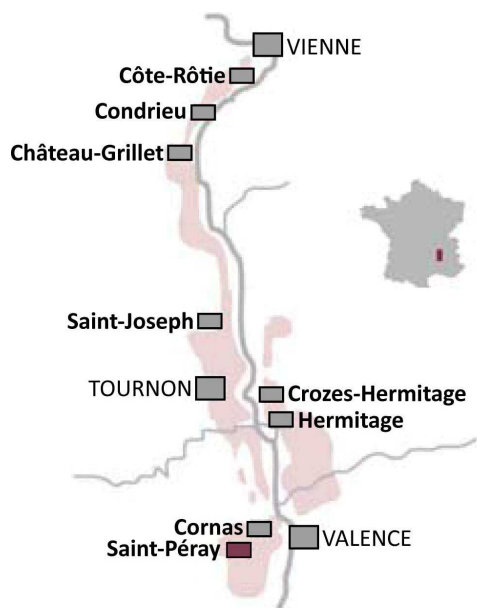
Effervescents du Monde.
International competition between the Best Sparkling Wines in the World

Médaille de Bronze - 2017

SAINT-PÉRAY *Blanc de Blanc*

Méthode Traditionnelle BRUT

Mis en bouteille à la Propriété



Situation géographique Côtes-du-Rhône septentrionales, rive droite

Cépage Marsanne

Terroir Solc granitique couvert de limons, loess et débris calcaires

Climat Microclimat un peu plus frais que dans le reste de la région, favorable aux blancs

Vinification

Vendange manuelle. Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai.

Protection contre l'oxydation dès l'écoulement des premiers jus.

Débourbage au froid de 24 h à 48 h.

Après une première fermentation permettant de produire le vin de base, une seconde fermentation, appelée prise de mousse est réalisée en bouteille

Élevage

Après une période de stockage « sur lattes » d'au minimum 9 mois a lieu le dégorgement et le dosage de la cuvée.

Note des Œnologues

Robe : jaune pâle avec des reflets verts. La bulle est fine et persistante.

Arômes subtils et délicats de fruits blancs et de fruits secs.

La bouche est légère sur les fleurs blanches, la pomme et la noisette pour une finale sur la fraîcheur.

Harmonie mets-vins

Parfait à l'apéritif où ses bulles légères éveilleront l'appétit; sur un velouté de céleri ; un dessert aux fruits secs ou une mousse de pomme granny smith

Température de service 7-9°C