

NOS VINS



LES GRANDS CLASSIQUES : TERROIR ET TRADITION

SAINT PÉRAY BLANC ■ Vin Blanc



Minéral et complexe

Ce vin qu'appréciait le grand musicien Wagner saura vous séduire par sa minéralité et sa richesse en bouche.

NOTES DES OENOLOGUES

Robe jaune pâle à reflets verts. Nez complexe aux senteurs de fleurs blanches, de pêche et de menthol. Bouche riche et volumineuse, accompagnée de notes de vanille. Longueur remarquable.

A SERVIR A

11 - 12°C.

A TABLE!

A servir sur coquillages ou poissons « meunière ». Met en valeur également volaille à la crème, ris de veau, buffets froids. Très agréable en apéritif.

CÉPAGE

MARSANNE, ROUSSANNE

TYPE DE SOL

Granitique couvert de limons, loess et débris calcaires.

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins à pleine maturité, pressurage pneumatique, débordage sévère. Fermentation partielle en barriques de chêne français, le reste en cuve inox thermo-régulée. Elevage sur lies fines, puis assemblage et mise en bouteille après 12 mois d'élevage environ.

A APPRECIER

en bouteille : dans les 2 - 3 ans / en bag in box : sous 4 mois environ