

SAINT-PÉRAY BLANC DE BLANC METHODE TRADITIONNELLE BRUT

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 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. Débourageage 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.

Elevage :

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

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle aux reflets verts. La bulle est fine et persistante

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

En bouche : 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