

SAINT-PERAY BLANC NOBLES RIVES 2023

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Marsanne 98% ; Roussanne 2%

Terroir :

Socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaire.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne. Microclimat un peu plus frais que dans le reste de la région, favorable aux blancs

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. Débourage au froid de 24 h. Début de la fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C avant un entonnage en cours de fermentation. FML pour 1/3 de la cuvée.

Elevage :

En fûts de 400L neuf (12%), de 3 vins (26 %), de 4 vins (27 %) et de 6 vins (35 %)

Notes de dégustation :

Robe : Jaune jasmin brillante

Arômes fins et très frais sur des notes d'acacia, de tilleul, relevées par des notes de fruits blancs (abricots, pêche, nectarine).

En bouche : typique de l'appellation : de la tension et du volume en début de bouche puis une finale sur la minéralité et le zest de citron. Bel équilibre avec une belle amertume.

Harmonie mets-vins :

A servir avec un velouté de châtaignes aux cépes. Mais, un foie gras aux figues ou un tajin de poisson aux fruits secs lui conviennent tout aussi bien. Vin également très agréable sur un gâteau Pisadou ou des marrons glacés.

Température de service :

11 - 12°C