



SAINT-PÉRAY BLANC FLEUR DE ROC 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Marsanne (97%), Roussanne (3%)

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.
Pas de FML.

Elevage :

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

Notes de dégustation :

Robe : Jaune dorée brillante.

Arômes de fruits jaunes au sirop, d'écorce d'orange et de poire.

En bouche : belle onctuosité. Les arômes de fruits sont soutenus par la minéralité et la salinité, typique de l'appellation.

Harmonie mets-vins :

A servir avec un velouté de châtaignes aux cèpes. 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

