

SAINT-PÉRAY MARSANNE



La localisation

Assemblage de plusieurs parcelles de Marsanne à Saint-Péray (lieux-dit : Barras, Les Grandes Blaches...)



La vinification

Cépage : 100 % Marsanne

Fermentation : en cuve inox jusqu'au début de la FA

Elevage : en fûts pendant 10 mois

Dégustation optimale : 3 ans

La dégustation

Robe : jaune pâle

Nez : généreux, sur les fruits jaunes et les fleurs :



Bouche : minérale :



L'accord mets-vins

Apéritif / Fruits de mer/ Quiche aux escargots/ Aïoli / Fromage de chèvre

Conseils de conservation :



12°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière