

SAINT-PÉRAY CUVÉE PRESTIGE



La localisation

Assemblage de plusieurs parcelles de Roussanne et de Marsanne à Saint-Péray



La vinification

Cépage : 80 % Marsanne et 20 % Roussanne

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 :



Bouche :



L'accord mets-vins

Apéritif / Poisson en sauce

Conseils de conservation :



10-12°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière