

SAINT-PÉRAY PUR BLANC



La localisation

Petit clos de vigne de plus de 100 ans, au centre de Saint-Péray, au lieu-dit l'Arzalier.



La vinification

Cépage : 100 % Marsanne

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

Elevage : en fûts pendant 10 mois

Dégustation optimale : 4 ans



La dégustation

Robe : jaune pâle

Nez : floral :



Bouche : vin gras avec beaucoup de rondeur :



Conseils de conservation :



10-12°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière



L'accord mets-vins

Asperges froides / Saucisson brioché