

SAINT-PÉRAY ROUSSANNE



La localisation

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



La vinification

Cépage : 100 % Roussanne

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

Elevage : en fûts pendant 10 mois

Dégustation optimale : 3-4 ans



La dégustation

Robe : jaune or

Nez :



Bouche : ample, consistante et persistante :



L'accord mets-vins

Poisson/ Noix de Saint Jacques/ Viande en sauce / Fromage de chèvre et Comté

Conseils de conservation :



12°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière