



Saint-Péray “Lieu-dit Hongrie”

Issu du Lieu-dit
«Hongrie».

Le cépage

100% Marsanne.

Le Terroir

Sol argilo-calcaire issu du massif de Crussol avec léger colluvionnage granitique. Situé dans le cœur du village de St Péray, la parcelle est exposée sud-est.

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Déboulage léger. Fermentation en levures indigènes en demi-muids (dont 10% de fût neuf et 10% de cuves inox).

L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 11 mois avec quelques batonnages.

La dégustation

Robe : jaune or, reflets verts, brillant.

Nez : frais, notes grillées, légèrement briochées, de fruits à chair blanche, fenouil, anis, chèvrefeuille.

Bouche : l'attaque est suave et fraîche, avec un bel équilibre. Le vin est dense, avec une finale persistante, légèrement grillée et des notes anisées.

Avec ce vin nous avons aimé :

noix de Saint-Jacques poêlées avec un beurre aux agrumes.

Température de service : 10-12 °C.

From the locality
«Hongrie».

Grape variety

100% Marsanne.

Terroir

Clay-limestone soil from the Crussol massif with slight granite colluvium. Located in the heart of the village of St Péray, the plot faces south-east.

Harvest

The grapes are hand-harvested at optimum maturity.

Vinification

Whole grapes are pressed and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in half-muids (included 10% new oak and 10% stainless steels vats.)

Maturing

Aged on lees for 11 months with occasional stirring.

Tasting

Colour: golden yellow with green lights.

Nose: fresh, with roasted notes, slightly of brioche, aromas of white-flesh fruit, fennel, anise and honeysuckle.

Palate: the attack is fresh, suave and well-balanced. Full-bodied wine with a great length, and slightly roasted and aniseed aromas.

As an accompaniment, we suggest:

fresh pan-fried scallops with a citrus fruit butter.

Serving temperature: 10-12°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

