



Saint Péray “Haut Chamblard”

Le cépage

100% Marsanne.

Le potentiel de garde

5 ans

Le terroir

Granits porphyroïdes partiellement décomposés. Sols à tendance sablonneuse, avec une forte proportion de quartz.

Les vendanges

Vendangé manuellement à maturité optimale.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières.

Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir.

Débourbage léger. Fermentation en demi-muids, dont 15% neufs.

L'élevage

Elevage en demi-muids sur lies totales durant 10 à 11 mois.

La dégustation

Robe : Robe jaune clair, aux reflets dorés

Nez : Premier nez légèrement grillé aux notes d'amande et de beurre noisette, puis à l'aération viennent des nuances complexes de fruits murs à chair jaune et d'épices douces

Bouche : Attaque ample, bouche équilibrée présentant une belle texture duveteuse. La trame est dense et saline, les fruits jaune rôtis laissent la place en finale à de fines touches émyreumatiques.

Avec ce vin nous avons aimé :

Sole Meunière, sauce grenobloise et carottes glacées

Température de dégustation : 12 ° à 14 ° C

Grape variety

100% Marsanne.

Ageing potential

5 years

Terroir

Partially decomposed porphyroid granites. Soils tending to be sandy, with a high quartz content.

Harvest

Picked by hand at perfect maturity.

Vinification

Direct pressing of the whole bunches.

Selection of the best juices from the press.

Light settling. Fermentation in demi-muids, 15% of which are new.

Ageing

Aged in demi-muids on the gross and fine lees for 10 to 11 months.

Tasting

Colour : Light yellow hue with golden tints.

Nose : A lightly toasted first nose with hints of almond and brown butter then, after the wine has had a chance to breathe, complex aromas of ripe yellow-fleshed fruit and sweet spices emerge.

Palate : Broad on entry to the palate, well-balanced with a lovely downy texture. The structure is dense and saline, the roasted yellow fruit gives way to fine émyreumatic overtones on the finish.

Recommended food pairing :

Sole Meunière, grenobloise sauce and glazed carrots

Serving temperature : 12 ° to 14 ° C

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



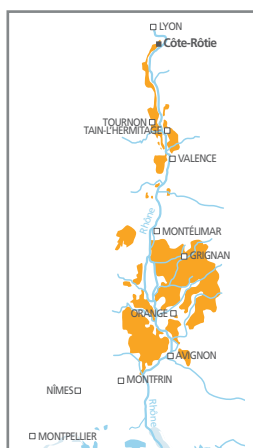
Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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



Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.