Sélection Parcellaire

Saint-Péray Effervescent «Lieu-dit Le Pin» Brut Nature

Le cépage
Marsanne.

Le terroir
Côteau en pente douce orienté à l'est dont le sol est composé de sables granitiques entremêlés de lœss.

Les vendanges
Vendange manuelle à juste maturité.

La vinification
Pressurage long (4h) et délicat pour n'extraire du raisin que les jus les plus purs. Débourbages à froid.
Fermentation en levures indigène en demi-muids de 2 à 3 vins.

L'élevage
Elevage sur lies totales de 10 mois avec de rares bâtonnages. Tirage (mise en bouteille) et prise de mousse, puis élevage de 36 mois supplémentaires sur latte dans nos caves. Dégorgement 3 à 6 mois avant la mise en vente, sans dosage.

La dégustation
Robe : Robe or pâle, reflets anisés. Bulles fines et élégantes.
Nez : Nez complexe légèrement grillé aux notes de fruit à chair jaune et d'épices. Sur un second nez le vin s'ouvre sur un arôme légèrement grillé avec des notes de pralin et de tilleul finement citronnée.
Bouche : Attaque ample, à la mousse crémeuse. Le cœur de bouche est ciselé et sapide. Belle persistance sur des notes délicatement fumées et épicées.

Anne-Sophie propose :
La Langoustine vivante d'Ecosse. Sauge miel et poivre à l'absinthe.

Température de dégustation : 7-8 °C.
La garde : 5 ans.

Grape variety
Marsanne.

Terroir
Gently sloping east-facing hillside where the soil is composed of granitic sands interspersed with loess.

Harvest
Picked by hand at perfect maturity.

Vinification
Long (4 hrs) and gentle pressing to extract only the grapes' purest juices. Cold settling of the must.
Fermentation with indigenous yeasts in demi-muids previously used for 2 to 3 fills.

Maturing
10 months ageing on the heavy and fine lees with very little stirring (bâtonnage). Bottling, followed by second fermentation in bottle, followed by another 36 months ageing «sur latte» in our cellars. Disgorgement 3 to 6 months before release for sale, without any dosage.

Tasting
Colour : Pale gold hue with greenish tints. Fine, elegant bubbles.
Nose : Expressive and complex nose with hints of yellow fleshed fruit and delicate spices. On a second nose the wine opens with a lightly toasted aroma and touches of praline and lime blossom finely lemon.
Palate : Broad on entry to the palate with a lovely creamy mousse. Chiselled and savoury on the mid-palate. Lovely persistence with delicately smoky and spicy notes.

Anne-Sophie's suggested pairing :
Live langoustine from Scotland. Honey sauge and absinthe pepper.

Serving temperature : 7-8°C.
Ageing potential : 5 years.

Pour connaitre les certifications par millésime des vins :
Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

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

MKG - 06042021