



## Saint Péray “Haut Chamblard”

### Le cépage

100% Marsanne.

### Grape variety

100% Marsanne.

### Le Terroir

Coteau exposé sud-est sur les hauteurs du village de Saint-Péray. Sol composé de granit porphyroïde partiellement décomposé à tendance sablonneuse avec forte proportion de quartz.

### Terroir

South-east facing hillside on the heights of the village of Saint-Péray. Soil composed of partially decomposed porphyroid granite with a sandy tendency and a high proportion of quartz.

### Les vendanges

Pour s'assurer d'un équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, chaque parcelle est vendangée manuellement en plusieurs passages.

### Harvest

To ensure a perfect balance between maturity and freshness, each plot is harvested by hand in several passes.

### La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 15% en bois neuf), et en cuve inox (15%).

### Vinification

Whole-grape pressing, moderate use of sulphur. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in big wooden barrels (600 liters), wooden casks (85% with 15% new wood), and stainless steel vats (15%).

### L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 11 mois avec quelques batonnages.

### Ageing

Aged on lees for 11 months with occasional stirring.

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 »



### 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 mûrs 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 empyreumatiques.

**Avec ce vin nous avons aimé** :

Fricassée de volaille aux morilles, flan de brocolis.

**Température de dégustation** : 10-12°C.

### Tasting

**Colour**: Light yellow robe 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 empyreumatic overtones on the finish.

**Recommended food pairing**:

Chicken fricassee with morel mushrooms and broccoli flan.

**Serving temperature**: 10-12°C.