



Saint-Péray “Les Tanneurs”

Le cépage

Essentiellement de la Marsanne.

Le sol

Les raisins proviennent de 2 types de terroirs : les sols calcaires donnent de la fraîcheur au vin alors que les arènes granitiques sur lesquelles se situent d'autres parcelles donnent au vin de la minéralité et du caractère.

Les vendanges

Récolte manuelle.

La vinification

Pressurage des raisins entiers.
Fermentation à basse température pour la partie en cuve. Une partie est également vinifiée en barriques.

L'élevage

L'élevage se fait sur lies avec bâtonnages réguliers. Les fûts et les cuves sont assemblés au printemps avant la mise en bouteille.

La dégustation

Robe : belle robe brillante aux reflets vert pâle.

Nez : beaucoup de fraîcheur avec des notes de pomme verte, de fleurs blanches et de miel.

Bouche : élégant, ce vin allie la vivacité et la minéralité.

Grape variety

Mainly made of Marsanne.

Soil

Grapes come from two different types of soils: the chalky soils give freshness to the wine, whereas granitic arenas bring minerality and character.

Harvest

Hand-harvested.

Vinification

The whole grapes are pressed.
The grapes, vinified in vats, are fermented at low-temperature. A part is also vinified in barrels.

Maturing

The wine is aged on lees with regular stirrings. Vats and casks are blended in spring just before bottling.

Tasting

Colour : brilliant colour with pale green lights.

Nose : lot of freshness, with green apple, white blossoms and honey aromas.

Palate : elegant, this wine combines liveliness and minerality.

