Sélection Parcellaire
Saint-Péray Lieu-dit Payrolles "Pic & Chapoutier"

Le cépage
Marsanne.

Le terroir
Les raisins proviennent d'un sol de granite en altitude sur le lieu-dit Payrolles.

Les vendanges
Les raisins sont vendangés manuellement.

La vinification
Les raisins sont pressés en grappes entières.
La fermentation est thermo-régulée en fûts à 17° C en levures indigènes.

L'élevage
Le vin est ensuite élevé pendant 10 à 12 mois en demi-muids de 600 litres.

La dégustation
Robe : jaune d'or, dense, reflets verts.
Nez : il s'exprime d'abord par la complexité aromatique d'un vin où l'on retrouve pêle-mêle des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche, de poire et de belles nuances florales (aubépine). L'ensemble est sublimé par un côté réducteur avec de très belles notes végétales (polypode, anis…) qui amènent de l'élégance et de la fraîcheur.
Bouche : elle est généreuse, ample et soutenue par une grande tension toute minérale. La finale est marquée par une très grande persistance aromatique.

Anne-Sophie propose :
le saint-pierre côtier à la vapeur douce, croquant et fine mousseline de concombre, beurre monté à l'anis vert.

Température de dégustation : 10-12 °C.
La garde : 10 ans.

Grape variety
Marsanne.

Terroir
Grapes come from a granitic soil at high altitude on a small local area, Payrolles.

Harvest
Grapes are hand-harvested.

Vinification
The whole bunches are pressed. The fermentation is performed in casks under controlled temperature with natural yeasts.

Maturing
Then the wine is aged in ½ muids (600 l) barrels from 10 to 12 months.

Tasting
Colour: dense golden yellow with green lights.
Nose: firstly, on the nose, the wine presents a great aromatic complexity with citrus aromas, white-fleshed fruits, pear and great floral notes (hawthorn). We also notice some notes of reductions with great vegetal notes (polypod, anise…) giving elegance and freshness.
Palate: the palate is generous, ample and enhanced by a great mineral tension. We notice a great aromatic persistency in the final.

Anne-Sophie's suggested pairing:
coastal John Dory cooked at low temperature, served with smooth cucumber purée and crunchy marinated cucumber, and whisked butter with anise seed.

Serving temperature: 10-12°C.
Ageing potential: 10 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 - 01102020