

Saint-Péray "Pic & Chapoutier"

Le cépage

Marsanne.

Le terroir

Sols calcaires et argilo-calcaires.

Les vendanges

Les vendanges sont manuelles.

La vinification

Pressurage des grappes entières. La fermentation se fait à basse température en cuves et en fûts.

L'élevage

Une partie se fait en fûts sur lies fines avec bâtonnages réguliers. La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps qui suit la récolte.

La dégustation

Robe : jaune paille, caractéristique d'une bonne maturité des raisins, limpide et brillante.

Nez : intense de fruits à chair blanche (pêche), floral (aubépine) et minéral.

Bouche : beaucoup de gras, notes de pêches blanches, une bonne minéralité, pointe d'amande amère qui allonge la bouche en finale.

Anne-Sophie propose:

les langoustines marinées à la menthe, crème de petits pois et oignons cébette à la réglisse mentholée.

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde: 5 à 8 ans.

Grape variety

Marsanne.

Terroir

Clay and calcareous soils.

Harvest

Grapes are hand-harvested.

Vinification

The whole grapes are pressed. Fermentation is done at low temperature in casks and in vats.

Maturing

A part of the wine is aged in barrels on fine lees with regular stirrings. Bottling is done by the end of spring which follows harvesting.

Tasting

Colour: straw yellow which is a characteristic of a good maturity of the grapes. Limpid and brilliant.

Nose: intense nose of white flesh fruits, floral (hawthorn) and mineral.

Palate: a lot of fatness, aromas of white peach, a good minerality, a hint of bitter almond which extends the palate in the final.

Anne-Sophie's suggested pairing:

scampi marinated with mint, accompanied by green pea purée and spring onions with mint-flavoured liquorice.

Serving temperature: 10-12°C. Ageing potential: 5 to 8 years.