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.

ginette_SPP0B - 060218