

Saint-Péray

AOP Saint-Péray

INFORMATION

Appellation : AOP
Saint-Péray

Cépage : Marsanne

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Élevage de 9
mois en fûts de 2 vins.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Loire (42)

Surface : 0.6 ha

Type de sol : Calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune or

Nez : Ce vin offre un nez
expressif, aux saveurs de
figue avec une note
d'aubépine.

Bouche : La bouche est
élégante sur des notes de
fruits frais
et d'agrumes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10 °

Accords mets et vins :
Idéal avec un picodon de
l'Ardèche, un tartare de
tomate
ou encore des cannellonis à
la ricotta.

Garde : Garde de 3-5 ans