



SAINT-PÉRAY

"Les 3 rangs" 2023



CRÉATION DU DOMAINE EN 2013

A l'heure d'aujourd'hui, l'exploitation compte 7,5 ha dont 1,5 ha en Appellation d'origine Protégée Saint-Joseph blanc et rouge et 6 ha en Vin de pays des collines Rhodaniennes cépages Syrah, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Depuis 2019, nous avons créé une structure de négociant dans l'intérêt d'élargir notre gamme, grâce à cela nous pouvons vous proposer les Appellations d'origines Protégées de Saint-Péray, Crozes-Hermitage, Condrieu et Côte-Rôtie.

TERROIR

Le Saint-Péray est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur la commune de Saint-Péray, située sur la rive droite du Rhône, en face de la ville de Valence. Cette appellation fait partie du vignoble de la vallée du Rhône septentrionale, nichée dans le département de l'Ardèche, au sud de l'aire de production du cornas. Le terroir de Saint-Péray se distingue par sa géologie unique, avec des sols riches en minéraux, notamment des micaschistes et des granites altérés. Notre Saint-Péray est élaboré à 100% à partir du cépage marsanne.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos équipes se déplacent à Saint-Péray pour vendanger manuellement les trois grands rangs de marsanne, afin de sélectionner que les grappes à pleine maturité. Le raisin, à son arrivée en cave, est pesé et de suite pressé afin d'extraire les jus qui seront fermentés en barriques après un départ en cuve inox, permettant ainsi au vin de développer toute sa complexité et ses arômes. Ce processus de vinification en barrique contribue à donner à notre Saint-Péray son caractère unique et minéral.

DÉGUSTATION

Notre Saint-Péray offre un nez expressif et minéral, où se mêlent harmonieusement des saveurs de figue avec une délicate note d'aubépine. En bouche, le vin se révèle élégant, dévoilant des notes de fruits frais et d'agrumes, apportant ainsi une fraîcheur subtile et plaisante.

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons
- Crustacé