



DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS

SAINT PERAY « LES CALCAIRES »

Cépage : Marsanne 70 %, Roussanne 30 % - Rendement : 48 hl/ha

Vendange manuelle triée directement à la parcelle.

Pressurage grappes entières puis débourage au froid après 24-48 heures. Fermentation en cuve inox à 14-16°C, élevage en cuves inox (6 mois) sur lies fines. Aujourd'hui, ses vins tranquilles, couleur or pâle, sont subtils et frais, aromatiques et équilibrés et dégagent des notes florales et minérales.

Le Saint-Péray est le fruit de deux cépages, Marsanne et Roussane. Les vins tranquilles sont légers, peu acides, présentent des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs (amande, noisette et noix), litchis frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse, violette, agrumes...

La Roussane, délicate et subtile, est un cépage noble qui produit des vins fins de très grande qualité, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et vieillissant très bien.

Les éléments aromatiques originaux de ce cépage font penser à l'abricot, à l'aubépine, au café vert, au chèvrefeuille, au miel, au narcisse discret, à la racine d'iris...

Nous vous conseillons avec ce vin les plats suivants :

- Carpaccio de cabillaud, Cannellonis à la ricotta, Spaghettis coquillages et crustacés.

LE TERROIR

Original et complexe, le terroir du vignoble de Saint-Péray s'enrichit d'une remarquable géo diversité. Somme des modifications entraînées par quatre ères géologiques, il a acquis un caractère absolument unique. Au Primaire, les granites issues du magma des volcans du Massif central lui apportent sa très originale pointe de silice. Au Secondaire, l'océan alpin envahit le Sud-Est de la France : la montagne de Crussol expose ses calcaires du Jurassique qui contribuent à l'apport en calcium du terroir de Saint-Péray. Au Tertiaire, la colline de Crussol, encerclée par la montée des mers, devient une île. Les dépôts marins qui se forment alors sont pour beaucoup dans la nature argilo-calcaire des sols de l'appellation. Au Quaternaire, avec les grandes glaciations, les fines particules emportées par les vents forment les placages de loess. Enfin, la diversité de ce terroir se trouve parachevée par le Rhône, qui y dépose de nombreuses alluvions en provenance des Alpes.

DEGUSTATION

Couleur légère à la teinte or pâle à reflet vert. Positionner dans un registre relève le nez s'ouvre après un abord réducteur sur une expression flatteuse ou le fruit consensuel est enrichi de note fleuri et épicé : pierre à fusil et brioche, aubépine, racine d'iris, pâte d'amande et agrume confit, thé vert. La bouche possède une minéralité de grain qui vient appuyer la fraîcheur aromatique pour donner un équilibre léger et primesautier.

