



Benoît ROSEAU
Vin artisanal en vallée du Rhône

Saint Péray 2010

Appellation : Saint Péray

Millésime : 2010

Couleur : Blanc

Cépage : Marsanne

Quantité produite : 1000 bouteilles

Terroir : Saint Péray est le plus méridionale des Crus des Côtes du Rhône septentrionales. Les vignes se développent sur un socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaires.

Climat :

Des coteaux au relief tourmenté et un profond vallon y créent un relief rare, au climat plus modéré que sont voisin Cornas. Ce climat est particulièrement adapté à la production de grands vins blancs en favorisant leur équilibre aromatique et leur vivacité.

Histoire :

La vigne est présente dès l'époque romaine, mais c'est qu XV^{ème} siècle que le Saint-Peray a forgé son nom : le village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray ». La popularité florissante de ce vin blanc lui réserve une place à la table des Rois de France.

Au XIX^{ème}, le Saint-Peray est à l'apogée de sa popularité. L'Europe entière se délecte de ce vin blanc qui inspire de grands artistes comme Baudelaire, Lamartine ou Maupassant.

Saint-Péray a été l'une des 9 premières appellation d'origine contrôlée. en 1936.

Vinification et élevage:

- Vendanges manuelles et pressurage directe
- Fermentations alcoolique et malolactique en barrique
- Elevage en fût sur lies fines pendant 12 mois

Dégustation :

- Couleur dorée de miel d'acacia
- Nez qui mêle des arômes d'acacia, de fleurs blanches et de pêche de vigne,
- Grande finesse en Bouche, beaucoup d'ampleur pour une finale interminable !!!

Accord met et vin :

A déguster autour de 12°C à l'apéritif, sur une escalope de poulet façon Marie-Claire, des Rougets à la Plancha.