



Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Saint Péray - 2012

Saint Péray, Blanc 2012

Vignoble de caractère, le Saint-Péray a forgé son nom au cours d'une histoire mouvementée. Au XVème siècle, Saint-Péray trouve son identité lorsque les villageois, quittant l'enceinte du château de Crussol, s'installent dans la vallée du Mialan. Leur village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray » sous l'influence du patois.



DESCRIPTION

La popularité florissante de ce vin blanc lui réserve une place à la table des Rois de France.

Au XIXème, le Saint-Péray est à l'apogée de sa popularité. L'Europe entière se délecte de ce blanc.

Le 8 décembre 1936, il devient l'une des 9 premières Appellation d'Origine Contrôlée.

TERROIR

Le plus méridional des Côtes du Rhône septentrionales surgit d'un sol de dépôts calcaires, argilo-calcaires et granitiques.

L'essentiel du vignoble s'étend sur des pentes douces, autour d'un éperon calcaire à l'influence bénéfique, la colline de Crussol.

LE MILLÉSIME

Après un hiver et début de printemps très secs, les mois de Mai et Juin ont été à la fois pluvieux et ensoleillés, ce qui a favorisé la vigne.

Au début de l'été, nous étions en avance, mais les chaleurs intenses ont entraîné un blocage des maturités.

Les conditions ont nécessité un travail sans précédent de la vigne pour prévenir des maladies et conduire les raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.

Les vendanges ont démarré mi septembre.

Nous avons noté des différences de maturité importantes suivant les secteurs, ce qui a eu pour conséquence de poursuivre la récolte sur les premiers jours d'octobre.

Les rendements sont eux aussi très variés suivant les appellations et les parcelles.

ELABORATION

Pressurage en grappe entière et débouillage.

Les fermentations s'effectuent en cuve inox, à température ambiante contrôlée.

Élevage en cuve.

CÉPAGES

Marsanne





Maison & Domaines
Les Alexandrins



Maison Nicolas Perrin Saint Péray - 2012

Saint Péray, Blanc 2012

DÉGUSTATION

D'une couleur jaune pâle brillante, ce vin est gourmand, gras, avec des notes d'agrumes et d'épices.

Il sera parfait à l'apéritif accompagné d'une petite friture.

SERVICE

A déguster sur sa jeunesse.

AVIS & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 88/100
"Offers a creamy, forward feel, with melonball, toasted brioche and almond notes woven together. Languid finish."
James Molesworth, Wine Spectator



"his is the most southern appellation of the northern Rhone, so it's a perfect place to make a wine. It is known for its sparkling wines, unusually for the Rhone, owing to a quirk of history when monks from Champagne settled here in the 17th century. But the past 10 years have seen a real push by local winemakers to make their still wines better known. This is an excellent example - a touch of bitter almonds, excellent persistency, and value."

Jane Anson, South China Morning Post

