



Maison Les Alexandrins
Nicolas Perrin



Maison Nicolas Perrin Saint Péray - 2014

Saint Péray, Blanc 2014

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

L'hiver 2014 se caractérise par des températures douces pour la région et des précipitations fortes jusqu'à mi-Mars. La chaleur et les réserves hydriques ont permis un démarrage précoce de la végétation. Le printemps est sec jusqu'à fin Juin, avec des signes de stress hydrique sur certains secteurs. Cependant la floraison et la nouaison ont été optimales, gage d'une grande récolte. Les mois de Juillet et d'Août particulièrement frais et humides ont ralenti le cycle de la vigne, et oblige les vignerons à renforcer la surveillance. Début septembre s'inaugure avec deux belles semaines ensoleillées, accompagnant une maturité optimale les raisins.

ELABORATION

Vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

CÉPAGES

Marsanne

DÉGUSTATION

Jolie couleur aux reflets brillants. Nez très expressif, notes minérales, frais, agrumes et fruits croquants. En bouche, ce 2014 donne toute la dimension du terroir de St Péray, un équilibre entre la fraîcheur du calcaire et la minéralité du granit. Avec beaucoup d'élégance, la finale est aromatique avec des notes florales et salines.

SERVICE

A déguster sur sa jeunesse.



Maison Les Alexandrins

23 Place du Taurobole, 26600 Tain l'Hermitage

Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@nicolas-perrin.com

maison-nicolas-perrin.com - facebook.com/pages/Maison-Nicolas-Perrin/139117659453800 - twitter.com/nicolasjaboulet

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.



<https://vincod.com/PIK36>
F