



SAINT PERAY GRAIN DE SILEX



CEPAGE

90% Roussane, 10% Marsanne

SOL

Argilo-Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Pressurage – Levures.

En cuve inox durant 4 mois

DEGUSTATION

- Œil : Couleur profonde à la teinte dorée et lumineuse.
- Nez : Le nez d'une expression racée où le fruit concentré est rafraîchi par des notes fleuries, balsamiques et épicées : silex, civette, jasmin, oranges confites, brugnion et noyau, anis vert et maté.
- Bouche : La bouche ample, sapide, et suave présente une belle rondeur alimentée par la richesse d'une matière dense et minérale.

Accompagnera à merveille des apéritifs gastro, des entrées sur la finesse, légèrement épicées, ablette, tartare de Saumon, raviolis au beurre.

GRAPE VARIETY

80 % Marsanne, 20% Roussane

SOIL

Clay and limostene soil

VINIFICATION / AGEING

Pressing - Yeasts.

In inox tank during 4 months

TASTING

- Colour : Deep colour with gold and bright tint.
- Nose : The nose of a distinguished expression where the concentrated fruit is refreshed by flowery, balsamic and spicy notes : flint, chive, jasmine, crystallized oranges, nectarine and pit, green anise.
- Mouth : The ample, sapid and pleasant mouth offers a beautiful curvature fed by the wealth of a dense and mineral material.

Perfect with apéritifs, entrées on the sharpness, slightly spiced, bleak, salmon tartar, ravioli.