



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



AOP Saint-Péray, Cuvée Elégance

Fiche Technique :

Cépage : 50 % Marsanne, 50 % Roussanne.

Oeil : Robe jaune paille intense à reflets argentés, disque gras.

Nez : Élégant, expressif, floral, notes de fruits frais à chaires blanches.

Bouche : Attaque fruitée, saveurs de pêches, poires et abricot, bouche toastée, finale longue et enveloppante.

Accords mets et vins : Appellation souvent mésestimée, les Saint-Péray accompagneront magnifiquement vos coquilles saint-jacques, dorades et poissons cuisinés.

Vinification :

Situées sur des coteaux granitiques les plus abruptes, l'assemblage est réalisé à partir des plus vieilles vignes.

La vinification est effectuée à température contrôlée, selon une méthode bourguignonne.

L'élevage se passe en barriques de chêne français, neuves (25 %) ou de 1 à 3 ans, sur lies fines, pendant 12 mois avec bâtonnage régulier.

Assemblage et mise en bouteille en Septembre de l'année suivante.

Durée de Garde :

Très intéressante, à garder 6 à 8 ans.

Mise en Bouteille :

La dernière semaine d'Aôut.

