



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



AOP Saint-Péray, Cuvée Tradition

Fiche Technique :

Cépage : 70 % Marsanne, 30 % Roussanne.

Oeil : Couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert.

Nez : expressif sur le fruit mur ou confit avec des notes fleuries fumées et épicées de jasmin, pêche mure et ananas confit, cardamome et musc.

Bouche : Attaque souple, fine, fruitée avec une pointe d'acidité agréable. Un vin net et franc, doté d'une belle structure aromatique.

Accords mets et vins : La cuvée Tradition accompagnera à merveille vos coquillages, poissons grillés, terrines et verrines de la mer.

Vin sec, il est également à conseiller sur un fromage de chèvre de notre région, Picodon, St-Félicien..

Vinification :

Situées sur des bas coteaux argilo-calcaire, l'assemblage est réalisé à partir des vignes plus jeunes.

Vinifié et élevé en cuves avec remuage régulier de la lie.

Collage d'un mois.

Durée de Garde :

3 à 5 ans.

Mise en Bouteille :

La deuxième semaine de Février.

