



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

## AOP SAINT-PÉRAY EFFERVESCENT HOMMAGE 1829

Surface : 0.4 ha

Type de sol : granites ancien altéré en saprolite.

Localisation des parcelles : lieu-dit Les Faures à Saint-Péray

Climat : dans cette région chaude, un microclimat apporte de la fraîcheur, favorable à l'élaboration de grands vins blancs

Exposition : est / sud-est

Mode de culture : taille en gobelet sur échelas

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 50 hl/ha

Cépages : Marsanne

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : méthode traditionnelle. Vendanges ni éraflée, ni foulée. Remplissage du pressoir par gravité.

Fermentations et vinifications en cuve et fût de chêne à basse température.

Élevage sur lattes 48 mois.

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Style : vineux, complexe et minéral, fines bulles

T° de service : 6°C

Accompagnement : apéritif, gougère, tomme de brebis

Garde : 0-5 ans



**UN VIN UNIQUE** Saint-Péray naît à l'époque romaine coulant à travers les siècles, s'invite à la table des Rois de France. En 1826, le vigneron saint-pérollais Louis-Alexandre Faure développe un vin mousseux. Si bien qu'en 1829, le premier bouchon de Saint-Péray pétillant saute au pied du château de Crussol. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le Saint-Péray est à l'apogée de sa popularité. L'Europe entière se délecte de ce blanc, notamment dans sa version pétillante, qui accompagne les repas des plus grands monarques, des tsars de Russie à la reine Victoria.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr

