VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Saint-Péray

Ce vin est issu de vignes cultivées sur des sols calcaires et granitiques, sur les côteaux du massif de Crussol. Le relief tourmenté de Saint-Péray et son profond vallon lui confère un microclimat frais au sein d'une région pourtant marquée par un climat continental assez chaud.

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

Date de début des vendanges : 9 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

Sa minéralité le rend parfait à l'apéritif et sa complexité peut aussi convenir à des mets travaillés à base de viandes blanches et poissons. Il accompagne aussi parfaitement les fromages à pâte dure.

DISTINCTIONS :

Jancis Robisson 16.5/20

Decanter 92/100

Marsanne	Robe jaune pâle.

Le nez fruité dévoile des arômes de poire, de noisettes et de subtiles notes de fleurs blanches.
Une attaque sur la fraicheur. La minéralité du vin vient bousculer le volume développé pour apporter l’équilibre parfait. La finale est longue, marqué par les notes d’acacia.

Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.
Fermentation alcoolique à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.

L’élevage dure environ un an avec 70 % de la cuvée élevés sur lies sous bois (fûts et demi-muids) et 30% en cuve inox.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
11 °C	M/A	7 à 10 ans