

# VIDAL-FLEURY

## NOUVEAU Saint-Péray 2020



Spécialiste de la Vallée du Rhône du nord au sud, la Maison Vidal-Fleury, producteur et négociant-éleveur, bénéficie de l'une des plus larges gammes de Crus de la Vallée du Rhône avec une vingtaine d'appellations en rouge, blanc et rosé.

Chaque année les distinctions internationales des divers millésimes se succèdent.

Antoine Dupré, directeur de Vidal-Fleury, souligne :

*« L'autonomie et l'indépendance de la Maison, malgré son appartenance à une famille de renom de la viticulture française et mondiale ».*



VIDAL FLEURY  
48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons - +33 (0)4 74 56 10 18  
contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com - www.facebook.com/VidalFleury

RP Paris : VINCONNEXION Int  
+33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com



# Saint-Péray 2020

Cépages : Marsanne 100 %

Sol / Terroir : socle granitique couvert de Limons, loess et débris calcaire.

Vinification : stockage au froid pendant 24h avant un pressurage doux des raisins. Débourageage au froid de 24h puis fermentation alcoolique en cuve à 18°C et pour une partie en fûts.

Elevage : 30 % en fûts de chêne et 70 % en cuve inox. Elevage sur lies avec bâtonnage.

Dégustation : robe jaune brillant aux reflets verts. Nez élégant, floral aubépine, violette et acacia, fruits à chair blanche pomme-coing, une note miel et minérale.

Bouche ronde et fraîche, harmonieuse entre matière et fruit jusque dans la longueur, finale citronnée, gourmande, saline,

Accords mets & vins : saumon fumé, crevettes, huîtres, filets de rouget, filet de poulet grillé, Comté.

Prix ttc départ cave : 16.38€.