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 : 2023

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

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 pate dure.

DISTINCTIONS :

Jancis Robisson 14.5/20

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 dont 30% neufs) et 30% en cuve inox.

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