

BARON DE MONTE-CARLO



Saint-Péray

2019

Sélectionné par
Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUTS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Saint-Péray, CRU

CÉPAGES

60% Roussanne, 40% Marsanne

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un sol d'alluvions, terroir historique de l'appellation Saint-Péray.

RENDEMENT

35hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin parfumé sur les notes d'agrumes et de pierre à fusil, à la robe dorée. Le nez est ouvert et la bouche est tendue.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, Fruits de mer.

POTENTIEL DE GARDE

Tendu sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ