

**L'appellation Saint-Péray :** Au XVème siècle, quittant l'enceinte du château de Crussol, les villageois s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes. En patois de l'époque, le village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray ». Déjà populaire, le vin de Saint-Péray est alors apprécié des Rois. A la révolution, il laïcise pourtant son nom : Saint-Péray devient pour un temps « Péray vin blanc ». Louis-Alexandre Faure, vigneron de l'appellation s'inspire de la méthode champenoise pour élaborer un vin mousseux pour la première fois, en 1829. Ainsi naît le premier vin effervescent de Saint-Péray. Le XIXème sera l'apogée de la popularité des vins de Saint-Péray : les vins effervescents représentant alors 80% des volumes sont appréciés dans toute l'Europe, ils accompagnent les repas des plus grands, des tsars de Russie à la reine Victoria. Le pape Pie VII lui-même en vante les mérites. Le 8 décembre 1936 Saint-Péray accède au rang de Cru. Il fait partie des neuf premières AOC françaises.

**Création de l'AOC en 1936 | 100 % vins blancs | 98 hectares de vignes | 3580 hl/ an | 45 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles | 52 hectolitres par hectare pour les vins mousseux | 31 % de la production exportée | Vins secs | Vins effervescents**

**Cépages :** 100% Marsanne

**Terroir/Climat :** Océanique

**Sol :** Socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaire

**Âge moyen des vignes :** 25 ans env. - rendement 50 hl/ha

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

**Elevage :** 70% en fûts de chêne et 30 % en cuve inox avec élevage sur lies pendant environ 1ans.

**Notes de dégustation :**

**Visuel :** Une robe jaune brillant aux reflets verts

**Olfactif :** Un vin plein de fraîcheur d'arômes fins de fleurs blanches et de zeste de citron. Un nez qui libère des arômes subtils d'Aubépine, de violette et d'acacia qui évoluent vers des notes de miel avec les années.

**Gustatif :** Bouche présentant une légère acidité marquée par la rondeur

**Consommation :** A boire/A garder | **Durée de conservation :** de 1 à 10ans

**Température de service :** 11°C à 12°C

**Suggestions accords mets/vins :** Parfait pour l'apéritif. Ce vin accompagne très bien les poissons, viandes blanches et fromages

