

Saint-Péray « Le Mialan »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

SAINT-PÉRAY
APPELLATION SAINT-PÉRAY CONTRÔLÉE

Le Mialan

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

100% Marsanne.

SOL

une partie calcaire, une partie granitique

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débouillage à froid durant 48 heures. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C.

ELEVAGE

30% du vin est vinifié et élevée en demi-muids, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

Robe : robe jaune paille, brillante aux reflets verts.

Nez : expressif, arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche (pêche), belle expression minérale du terroir de Saint Péray.

Bouche : l'attaque est franche, la bouche longue et tendue. Finale saline.

GRAPE VARIETY

100 % Marsanne.

SOIL

Partly on limestone soils, partly on granite soils

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 18 and 20°C.

AGEING

30% of the wine is fermented and aged in oak barrels (demi-muids), the rest remains in stainless steel vats. The two wines are blended before bottling, during the spring following the harvest.

TASTING

Colour: straw yellow colour with green tints.

Nose: expressive, aromas of citrus, stone fruit (white peach), nice mineral expression of the terroir of Saint-Péray.

Palate: lively attack, the wine is very long and mineral. Salty note on the finish.