

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Saint-Peray « Les Potiers » blanc - Yves Cuilleron

Appellation: Saint Peray Aoc

Cépage: Marsanne et Roussanne

Région: Rhône

Vinification: Les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri et pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Garde: 4 ans

Dégustation : Vin franc et plaisant, un nez ouvert de fruits frais, mirabelle et pêche, d'agrumes, de citrons confits et de pierre à fusil. La bouche est équilibrée, un joli moelleux en milieu de bouche réveillé par une belle tension minérale.

Accords: Poissons grillés ou au four, fondue japonaise de poissons (saumon, noix de Saint Jacques et moules), dans un bouillon parfumé au gingembre.

Producteur : Producteur influant de tout le Rhône Nord. Son domaine, créé en 1920 par son grand-père, s'étale sur cinquante hectares pour une vingtaine de références, en particulier en Saint-Joseph, Condrieu et Côte-Rôtie. Yves Cuilleron s'inscrit dans cette mouvance de vigneron au dynamisme rare, complétant et étendant son domaine tout en apposant une signature dans le style de ses vins

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine Tél: 01.48.26.62.10 - Fax: 01.48.26.26.10

www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com