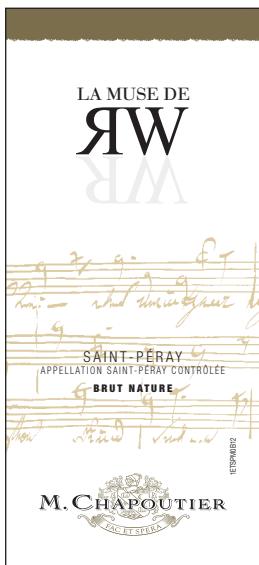


# LA MUSE DE RW

blanc  
white



## SAINT-PÉRAY EFFERVESCENT “LA MUSE DE RW”

### LE CÉPAGE

100 % Marsanne.

### LE SOL

Ce vin est issu de l'assemblage de deux terroirs dont les raisins ont été vinifiés séparément.

Le premier, caractérisé par une faible altitude et des sols d'origine sédimentaire (argiles, calcaires et limons) apporte la générosité et l'expression aromatique.

Le second, plus en altitude, aux sols d'origine granitique partiellement décomposés, apporte fraîcheur, tension et cristallinité.

### LES VENDANGES

Manuelle et précoce.

### VINIFICATION

Pressurage direct des grappes entières.

Sélection drastique des jus en sortie de pressoir.

Débourbage serré.

Fermentation en cuves inox (70 %) et en demi-muids de plusieurs vins (30 %).

Tirage pour prise de mousse au printemps suivant la récolte. Seconde fermentation en bouteille.

### L'ÉLEVAGE

Élevage en bouteilles sur lies durant 36 mois (élevage dit “sur lattes”).

### LA DÉGUSTATION

**Robe :** jaune pâle, reflets dorés. Bulles délicates.

**Nez :** nez de fruits à chair jaune, avec de fines notes de fenouil et d'amandes grillées.

**Bouche :** attaque ample, bouche aérienne et cristalline. Bulles fines et appétentes.

Notes de noisettes, de chèvre-feuille et de miel d'acacia. Finale longue et saline.

### GRAPE VARIETY

100% Marsanne.

### SOIL

*This sparkling wine is the result of the blend of two terroirs whose grapes have been vinified separately.*

*The first terroir, located at a low altitude with soils of sedimentary origin (clays, limestone and silts) brings body and aromatic expression.*

*The second, located higher up, has partially decomposed soils of granitic origin and imparts freshness, acidic tension and crystallinity.*

### HARVESTING

*Early harvesting by hand.*

### VINIFICATION

*Direct pressing of the entire bunches.*

*Very careful selection of the juices coming out of the press. Short settling.*

*Fermentation in stainless steel vats (70%) and in demi-muid barrels (600 l) already used for several vintages (30%).*

*Bottling for the “prise de mousse” (second fermentation in bottle) in the spring following the harvest.*

### MATURING

*Ageing in bottles on the lees for 36 months (referred to as ageing “sur lattes”).*

### TASTING

**Colour:** pale yellow with golden reflections. Delicate bubbles.

**Nose:** yellow-fleshed fruit with fine notes of fennel and grilled almonds.

**Palate:** big on entry to the palate, light and crystalline on the palate. Fine, appetizing bubbles. Notes of hazelnuts, honeysuckle and acacia honey. Long saline finish.

M. CHAPOUTIER