



## Saint-Péray “Les Tanneurs”

### Le cépage

Essentiellement de la Marsanne

### Grape variety

Mainly made of Marsanne.

### Le sol

Les raisins proviennent de 2 types de terroirs : les sols calcaires donnent de la fraîcheur au vin alors que les arènes granitiques sur lesquelles se situent d'autres parcelles donnent au vin de la minéralité et du caractère.

### Soil

Grapes come from two different types of soils: the chalky soils give freshness to the wine, whereas granitic arenas bring minerality and character.

### Harvest

Hand-harvested.

### Les vendanges

Récolte manuelle.

### Vinification

The whole grapes are pressed. The grapes, vinified in vats, are fermented at low-temperature. A part is also vinified in barrels.

### La vinification

Pressurage des raisins entiers. Fermentation à basse température pour la partie en cuve. Une partie est également vinifiée en barriques.

### Maturing

The wine is aged on lees with regular stirrings. Vats and casks are blended in spring just before bottling.

### L'élevage

L'élevage se fait sur lies avec bâtonnages réguliers. Les fûts et les cuves sont assemblés au printemps avant la mise en bouteille.

### Tasting

**Colour:** brilliant colour with pale green lights.

**Nose:** lot of freshness, with green apple, white blossoms and honey aromas.

**Palate:** elegant, this wine combines liveliness and minerality.

### La dégustation

**Robe :** belle robe brillante aux reflets vert pâle.

**Nez :** beaucoup de fraîcheur avec des notes de pomme verte, de fleurs blanches et de miel.

**Bouche :** élégant, ce vin allie la vivacité et la minéralité.

