



Saint-Péray Bulles D'Alain

Frankrike, Nord-Rhône - Saint Peray

Årgang: 2012



Klassifikasjon: AOC St. Peray

Type: Musserende Vin, Annen Fransk Musserende Vin

Produsent: Domaine Alain Voge, www.alain-voge.com

Om produsenten: I 1905 krysset Alains oldefar, Henri Voge, Rhône-elven for å bosette seg på den høyre bredden i Cornas. Siden har domenet til familien Voge vært dypt forankret i historien til Cornas og Saint-Péray. Alain Voge ønsker å formidle tradisjon og innovasjon, som alltid har vært kjernen og familiens kjennemerke. Hvert element har blitt fullstendig omarbeidet for å vise eiendommen og gi klarhet og synlighet til logoen. For betegnelsen på etikettene valgte de en oppdatert stil av gotiske bokstaver, som gjengir domenets tradisjonelle typografi. Denne rene visuelle identiteten symboliserer vinenes delikate stil og eiendommens diskresjon.

Innhøsting:

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Druene høstes inn for hånd og alder på vinstoker er cirka 20 år. Innhøstingen skjer tidlig i begynnelsen av september for å bevare druenes friskhet og florale aromaer. Tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske.

Lagring: Lagret på bunnfall i 2 år.

Om produktet: Saint-Péray AOC den sørligste av de nordlige Côtes du Rhône-appellasjonene. Og det er ikke alt som gjør dem unike: En tredjedel av viner produsert i denne appellasjonen er musserende. Kalkstein og granitt terroir, det eksepsjonelle klimaet og den suverene topografien gir Saint-Péray-hvitvinene sin unike karakter. Appellasjonens musserende vin er den eneste appellasjonen for musserende vin i Rhône-dalen, vinprodusenter begynte å bruke de "tradisjonelle metoden" i 1829.

Farge: Strågul farge med fine små bobler.

Duft: Sjarmerende duft av modene steinfrukter, blomster og nøtteaktige toner

Smak: Elegant mousse, med medium pluss lengde men veldig tiltalende og nyansert smak. Ingen dosage!

Holdbarhet: Kan oppbevares i opptil 6 år.

Druer / Råstoff: Marsanne 100 %

Syre: 5.7 g/l

Alkohol: 12,0 %

Passer til: 🍷 🍽️ 🍸

Passer utmerket som alternativ til Champagne og til enhver festlig anledning.

Serveringstemperatur: 12 °C

Vectura nr: 145843

EPD nr: 4911202

Vinmonopol nr: 7911101

Utvalg: Bestillingsutvalget

Størrelse: 750 ml

Emballasje: Glassflaske

Korktype: Mashroom stopper.

Antall per kasse: 6