



C A V E
YVES CUILLERON

SAINT-PÉRAY LES CERFS



AOP : SAINT PÉRAY LES CERFS 2013

- **Origine** : issu des meilleures parcelles en coteaux exposés Sud-Ouest et situées sur la commune de Saint Péray. « Les Cerfs » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : arènes granitiques.
- **Encépagement** : marsanne.
- **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri et pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.
- **Degré d'Alcool** : 13,5% Alc./Vol.
- **Production** : env. 4 600 bouteilles.
- **Style** : Vin complexe et raffiné. Nez de parfums mûrs de fruits jaunes et de fruits secs. Bouche équilibrée, ronde et minérale, avec une dynamique portée par des amers délicats.
- **Garde** : peut être bu jeune sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.
- **Accord** : servir à 12°. Viandes blanches, poissons. Salade tiède d'asperges et d'ails de raie.