



*Saint-Péray*  
*blanc*  
*2005*  
*Domaine Bernard Gripa*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Rhône Nord
<b>Appellation :</b>	Saint-Péray
<b>Encépagement :</b>	80 % Marsanne, 20 % Roussanne
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	En plateau
<b>Production moyenne :</b>	15000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Raisins entiers, pressurages lents, fermentation en cuve thermo-régulées
<b>Elevage :</b>	8 mois sur lies fines en cuve
<b>Vinificateur :</b>	Fabrice Gripa
<b>Propriétaire :</b>	EARL Gripa

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle à reflets verts.
<b>Olfactif :</b>	Le nez encore sur la réserve est fin et complexe. Derrières les petites notes de jeunesse (fermentaires et lactées) se dessinent des senteurs de fleurs, de fruits jaunes (pêche) et de fruits secs comme l'amande.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est fraîche et de bonne matière. Le milieu de bouche gagne en corpulence tout en conservant un bel équilibre. La finale est fraîche et portée par une agréable minéralité.
<b>Global :</b>	Un Saint-Peray élégant qui a encore besoin d'un peu de garde pour exprimer pleinement sa belle minéralité sous jacente.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	17.10 € TTC – <b>Tarif Club : 15.10 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Ravioles aux truffes
<b>Service :</b>	Carafes 1 heure avant de servir à 12° C