Domaine A. Clape - Duo de Saint Péray (2019, 2020) - Carton de 2 bouteilles - blanc



Retrouvez cette cuvée ultra-confidentielle de Saint-Péray, faisant la part belle aux vieilles vignes de marsanne issues d'un grand terroir granitique qui donne à ce vin sa profondeur, sa complexité, digne des plus grandes expressions des marsannes de la colline de l'Hermitage, sur l'autre rive du Rhône.

Ce Duo de Saint-Péray comprend :

- **1 bouteille de Saint-Péray 2019 :** sur ce millésime aux faibles rendements, marqués par des pics caniculaires survenus en début d'été, la marsanne a su préserver de somptueux équilibres entre richesse et vivacité, portée par une trame saline énergisante. Ses contours miellés, rappelant le miel de genêt, laissent progressivement la place à un beau jaillissement fruité où se mêlent la pomme compotée, l'abricot et la pêche rôtie, l'écorce d'orange ou de mandarine confites, mais aussi le pain d'épices, la cannelle et de réconfortantes notes toastées. L'ampleur de bouche et la longueur de la finale sont impressionnantes.

- **1 bouteille de Saint-Péray 2020 :** un vin rayonnant sur ce millésime historiquement précoce, aux équilibres somptueux. On ne résiste pas à son aromatique suave, presque entêtante, évoquant d'entraînantes mélopées orientales. On pense à la cire d'abeille, à la cannelle et la noix de muscade, au chèvrefeuille et au mimosa, à la gelée de coing, à l'orangette, au melon, au poivre gris et à des notes fumées de pierre frottée. La longueur et la sapidité de la finale nous régalent. Idéal sur une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce aux morilles ou à la truffe.

Quantité limitée à 1 Duo de Saint-Péray 2019 et 2020 par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Duo de Saint Péray (2019, 2020) - Carton de 2 bouteilles - blanc

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques