Domaine A. Clape - Duo de Saint Péray (2020, 2022) - Carton de 2 bouteilles - blanc



Une cuvée ultra-confidentielle sur deux millésimes affinés dans nos caves, des millésimes précoces, de chair et d'émotion. Une grande marsanne de sol granitique, à la profondeur, la complexité et la persistance dignes des plus belles expressions des blancs de la colline de l'Hermitage, sur l'autre rive du Rhône. Collector.

Ce Duo de Saint-Péray comprend :

- **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.

- **1 bouteille de Saint-Péray 2022 :** après un printemps et surtout un été très chaud et sec, une bonne pluie a arrosé le vignoble à la mi-août, permettant d'affiner les peaux des fruits et de détendre les jus. Aux vendanges, fin août, la marsanne se révélait d'une magnifique finesse aromatique avec des acidités et une sensation de fraîcheur que l'on n'attendait pas forcément après les chaleurs de l'été. Au final, ce Saint-Péray balance harmonieusement entre sensualité de la noisette, du pain d'épices, des fleurs jaunes, de la cire d'abeille et des fruits à noyau et l'énergie d'une trame saline, parcourue de notes d'agrumes confits. Un des plus grands représentants de l'appellation et du millésime.

Quantité limitée à 1 Duo de Saint-Péray 2020 et 2022 par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. Clape - Duo de Saint Péray (2020, 2022) - Carton de 2 bouteilles - blanc

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques