



Peyss

Marsanne & Roussane



Zone de production : la Côte Blonde, orientée sud-est, au sol de sable, d'ardoise et de calcaire, pente est très escarpée jusqu'à 60% par endroits, vigne plantée en terrasses où elle est rôtie par le soleil toute la journée. La Côte Blonde offre une sérénité très féminine grâce à la présence de Viognier qui affine la Syrah et donne des vins plus tendres.

Vinification : classique en rouge, avec macération longue à chaud, pigeage et remontage, raisins égrappés à 80%.

Viellissement : de 12 à 18 mois de pièces suivant millésime.

Caractère : robe profonde de couleur rubis, nez complexe et élégant, allant des fruits rouges aux fruits noirs en passant par des notes florales (violette). En bouche large palette aromatique de fruits et d'épices. bel équilibre entre l'acidité, les tannins et alcool. Vins gras et long en bouche, très féminin.

Mets : des viandes fines, des gibiers d'eau, des asperges, des truffes. couronne de carré d'agneau en croûte d'épices douces, gigot de 7 heures aux coings.

Température de dégustation : 18°C environ.

Durée de conservation : de 10 à 15 ans.

