



Terroir

- **Vignoble :** deux communes, Saint-Péray et Toulaud sur le département de l'Ardèche.
- **Sols :** socle granitique couvert de limons, loess et débris calcaires.
- **Climat et relief :** coteaux au relief tourmenté et un profond vallon provoquant un micro-climat un peu frais au sein d'une région continentale plus chaude.
- **Histoire :** présente dès l'époque romaine, la vigne a dominé ce secteur à partir du XV^{ème} siècle. En 1825, un vigneron perspicace fit venir un caviste champenois. En 1829, le premier bouchon de Saint-Péray pétillant sautait au pied du vieux château de Crussol ! Saint-Péray et Saint-Péray Mousseux ont été consacrés A.O.C. Locales en 1936.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 71 ha, production annuelle : 2299 hl ; rendement de base : 45 hl/ha.
- **Encépagement :** pour les vins tranquilles et les vins effervescents : Marsanne et/ou Roussanne.
- **Taille :** courte à 2 bourres et un bourillon.
- **Vinification :** vin effervescent, seconde fermentation en bouteille selon la méthode champenoise. Vin tranquille, pressurage court, fermentation en partie en fûts neufs, en partie en cuve inox. Titre alcoolique volumique naturel minimum 10% pour les vins tranquilles, 9% pour les vins effervescents.

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le vin effervescent, robe jaune. Le vin tranquille, robe d'or pâle.
- **Au nez :** le vin effervescent, bouquet floral et agrumes. Le vin tranquille, nez de fleurs fraîchement cueillies.
- **En bouche :** le vin effervescent est vif, léger, sec et rafraîchissant. Le vin tranquille est léger, vif, de bonne fraîcheur en bouche.
- **A table :** des vins qui peuvent accompagner tout un repas : de l'apéritif en passant par un poisson meunière ou un ris de veau ! Servir bien rafraîchis et ouvrir au dernier moment.
- **Dans la cave :** des vins à boire jeunes. Le caviste en a souvent au frais à consommer aussitôt.
- **Consommateur célèbre :** Richard Wagner.



Des mots pour le dire

"Vin tranquille ou mousseux que l'on boit l'un des deux l'œuvre Saint-Pérolaise toujours nous comble d'aise".

Le Poète Paul de Lagarde.

*Déclaration de récolte 2006

