

Domaine François Villard Saint-Peray "Version longue" blanc sec 2023



FV FRANÇOIS VILLARD
CONDORNET - SAINT-JOSEPH - CÔTE-ROUGE
SAINT-PÉRAY - CRUZES-HERMITAGE - CÔRNAS

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Peray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

92/100 RVF. Les marsannes de cette cuvée poussent sur des sols de granit décomposé et d'argile. C'est ce qui apporte ce *peps* et cette minéralité peu communs dans l'appellation Saint Peray. Cette cuvée est élevée 18 mois en fûts et son nom en témoigne !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine François Villard Saint-Peray "Version longue" 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **92/100**. *Version longue en Saint-Perray est ciselé, avec ce qu'il faut pour l'enrober et lui apporter de la dynamique en bouche; très belle*

allonge.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Informations parcellaires : Saint-Péray

Cépage : 100% Marsanne

Type de taille : Cordon de Royat

Sol : Granit décomposé & argile

Age des vignes : 20 ans

Exposition : Sud

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fût, à basse température avec des levures indigènes,
batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

Élevage : 18 mois sur lie sans soutirage - 35% de fût neuf