



C A V E  
YVES CUILLERON



## SAINT-PÉRAY LES POTIERS

AOC : SAINT PÉRAY LES POTIERS 2010

- **Origine** : issu de plusieurs parcelles en pente douce exposées Sud-Ouest et situées sur la commune de Saint Péray. « Les Potiers » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : alluvions à galets.
- **Encépagement** : marsanne et roussanne.
- **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri et pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.
- **Degré d'Alcool** : 13% Vol.
- **Production** : env. 6 800 bouteilles.
- **Style** : joli nez expressif et frais, bouche tendre et acidulée, final sur la minéralité du Terroir.
- **Garde** : à boire sur le fruité jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : servir à 12°. Poissons grillés ou au four, fondue de la mer, saumon, lotte, thon, daurade, crevettes et gambas.