



**Appellation** Saint Péray  
**Climat, Cuvée** /  
**Domaine, Maison** Leménicier

**Région** Vallée du Rhône  
**Sous-Région** Septentrionale

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 70% Marsanne, 30% Roussanne  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** 6 mois

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 2 à 8 ans  
**Température de service** 8 à 10°C

**Robe** Or à reflet vert  
**Nez, Bouche** Fleurs blanches, Cardamome, Minéralité  
**Caractère du vin** Souple  
**Longueur en bouche** Moyenne

#### Accords Mets/vin



**Apéritif**  
**Entrée chaude ou froide**  
**Poisson, Fruits de mer**  
**Viande blanche, Volaille**  
**Viande rouge, Gibier**  
**Plat principal**  
**Fromage**  
**Dessert**

Avec des tapenades  
Terrine de homard, Asperges  
Lotte grillée, Quiche au saumon  
Blanquette de lapin, Poulet au curry  
/  
Grand Aioli  
Tomme, Chèvre frais, Picodon, St-Félicien  
Tarte aux pommes, Kouign-amann