



Alain Voge

AOC Saint – Péray

Harmonie

Robert Parker 90/100 (2015)

WineSpectator 92/100 (2015)

Odrůdy	100% Marsanne
Typ půdy	Vápencový a žulový podklad s hlinito vápenitými nánosy.
Stáří vinic	20+ let
Skližeň	100% ruční skližeň
Vinifikace	Mošt kvasí při nízké teplotě v malých nerezových tancích. Poté víno leží na kalech po dobu asi 10 měsíců. Stáčení se provádí na začátku jara po sklizni, kdy proběhla malolaktická fermentace.
Potenciál k uložení	4-5 let
Popis vína	Saint Péray Harmonie je střední až plná, pěkně texturovaná a zralá, s klasickou minerální slaností zabalenou v tónech pečeného jablka, zralé broskve a aromatického chleba. Je to další bílá perla z Voge, což je úžasný výraz tohoto označení.
Podávání	Ideální víno, plné šarmu vhodné na začátek jídla. Může být podáváno k rybám v úpravě "a la plancha", stejně příjemné je i s carpacciem z lososa nebo k jednoduchým úpravám mořských plodů.

