



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



AOC SAINT-PÉRAY



Tendance tranquille ou agitée...
Ce vin blanc original et unique vous propose
un voyage dans la diversité.



INTER RHÔNE

Pour découvrir nos Appellations d'Origine Contrôlée
vins-rhone.com





SAINT-PÉRAY

SOLS

CAILLOUTEUX



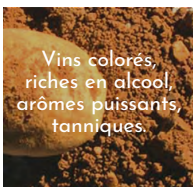
Vins puissants,
riches en alcool,
charpentés,
vins de garde.

SABLES



Vins légers,
frais, subtils,
fins, élégants,
peu tanniques.

ARGILEUX



Vins colorés,
riches en alcool,
arômes puissants,
tanniques.

GRANITQUES



Vins structurés,
couleurs in-
tenses,
finesse, bon
équilibre acide

CÉPAGES PRINCIPAUX



Marsanne
Roussanne

NEZ



Abricot
Miel
Pêche blanche

BOUCHE



Fraîcheur
Délicatesse
Concentration

Minéralité
Complexité



BRÈVE D'HISTOIRE

Au XV^e siècle, quittant l'enceinte du château de Crussol, les villageois s'installent dans la vallée du Mialan pour y cultiver leurs vignes. En patois de l'époque, le village de Saint-Pierre-d'Ay devient « Saint-Péray ». Déjà populaire, le vin de Saint-Péray est alors apprécié des Rois. A la Révolution, il laïcise pourtant son nom : Saint-Péray devient pour un temps « Péray vin blanc ».

Louis-Alexandre Faure, vigneron de l'appellation s'inspire de la méthode champenoise pour élaborer un vin mousseux pour la première fois, en 1829. Ainsi naît le premier vin effervescent de Saint-Péray. Le XIX^e sera l'apogée de la popularité des vins de Saint-Péray.

CLIMAT

SEMI-CONTINENTAL



AUX INFLUENCES
MÉDITERRANÉENNES

+ D'INFOS

www.saint-peray.net

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

 SURFACE DE
PRODUCTION 2023

111 HA



PRODUCTION
TOTALE EN 2023

3 905 HL



PART DE L'EXPORT

14%