VIGNOBLE

PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Première Pressée

Comtés Rhodanien Blanc



Blanc de Noir – 100% Gamay

GARDE

À apprécier dans sa jeunesse

SERVICE

Entre 8 et 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2026

DATE DES VENDANGES

22/08/2026

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12.8% vol.

SO_2 TOTAL

46mg/L

MISE EN BOUTEILLE

29/10/2026

2400 Bouteilles

Un blanc éclatant,
tout en fraîcheur et en vivacité

TERROIR ET VIGNE

Issue du Gamay, cépage emblématique du Beaujolais, Première Pressée en propose une expression originale en blanc. Le raisin est récolté avec soin afin de préserver son potentiel aromatique et de permettre l'élaboration d'un vin frais et délicat.

VENDANGE ET VINIFICATION

La vendange est réalisée mécaniquement de nuit, lorsque les températures plus fraîches permettent de préserver la qualité des raisins à leur arrivée au chai.
Le pressurage est conduit avec délicatesse afin d'extraire le jus en limitant la diffusion de la couleur et des composés issus des pellicules du Gamay. La vinification se déroule en cuve, dans une recherche de précision et de pureté aromatique.
La mise en bouteille précoce permet de préserver le caractère frais et fruité du vin, pour une expression directe et gourmande du cépage.

DÉGUSTATION

Une robe claire et lumineuse. Un nez expressif dominé par les agrumes, où le citron apporte une fraîcheur immédiate et une belle vivacité aromatique. Une attaque souple et agréable, rapidement soutenue par une belle tension. Les notes citronnées donnent du relief à la dégustation et prolongent la sensation de fraîcheur sans alourdir le vin.

ACCORDS

Première Pressée accompagne idéalement les apéritifs et moments de convivialité. Les fruits de mer et crustacés, les salades estivales et crudités, les fromages frais et préparations légères.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Avec Première Pressée, le Gamay révèle un visage inattendu: celui d'un blanc aux accents intensément citronnés. Tout est fait pour préserver la fraîcheur du fruit. En bouche, la souplesse rencontre une belle tension, pour un vin frais, lumineux et désaltérant. Une cuvée spontanée, pensée pour le plaisir immédiat.