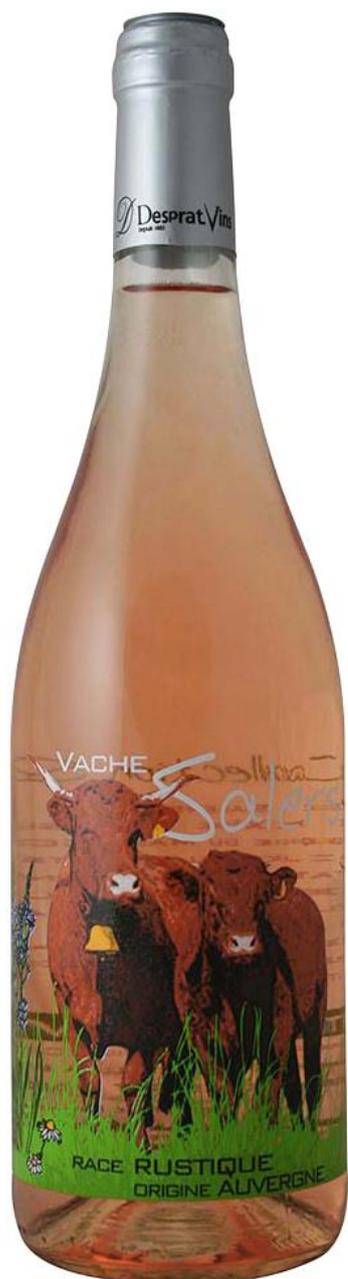


  
FUSION



**Cépages :** Gamay et Pinot Noir  
**Terroir :** Sol volcanique  
**Couleur :** Rosé



**Viticulture :** Assemblage de nos parcelles situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



**Vinification :** Pressurage direct avec une fermentation à basse température (16°C) en cuve inox thermorégulée



**Notes de dégustation :**

Robe : rose pâle au reflets saumonés  
Nez : fruité avec des arômes de petits fruits rouges  
Bouche : équilibrée et vive, avec un final tendu



**Accords :** repas d'été, viandes blanches, salade niçoise, tartes aux fruits



**Garde :** 1 à 2 ans

**Servir à 12°C**

**Siege Social**

Z.A de Bargues  
15130 SANSAC DE MARMIESSE  
Tel : 04.71.48.25.16  
Email : [contact@despratsaintverny.vin](mailto:contact@despratsaintverny.vin)

**Site de Production**

2, Route d'Issoire  
63960 VEYRE MONTON  
Tel : 04.73.69.92.87  
Email : [info@despratsaintverny.vin](mailto:info@despratsaintverny.vin)