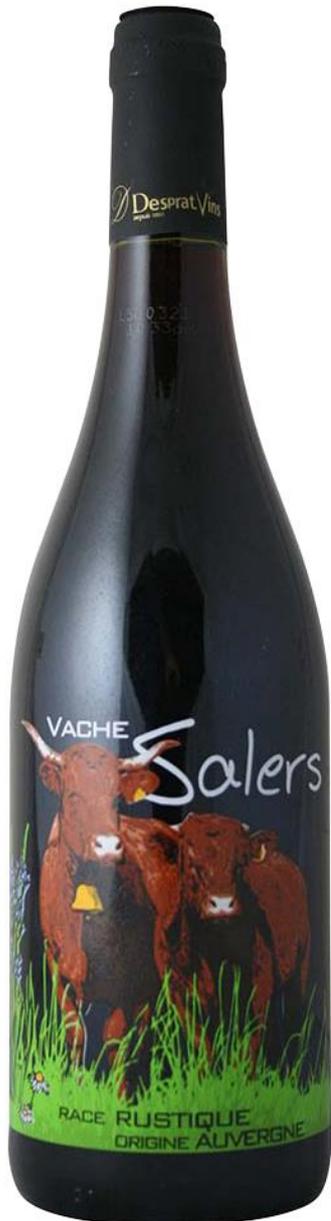



FUSION



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Volcanique
Couleur : Rouge



Viticulture : Issue d'un assemblage de nos parcelles situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification : Vendange égrappée suivit d'une courte fermentation en cuve inox



Notes de dégustation :

Robe : belle couleur pourpre et soutenue
Nez : cassis et grenadine accompagnée d'une pointe fumée
Bouche : équilibrée et veloutée, une fin longue et structurée



Accords : Viandes rouges, poulets rôtis, pizzas



Garde : 3 à 4 ans

Servir entre 16° et 18°C

Siege Social

Z.A de Bargues
15130 SANSAC DE MARMIESSE
Tel : 04.71.48.25.16
Email : contact@despratsaintverny.vin

Site de Production

2, Route d'Issoire
63960 VEYRE MONTON
Tel : 04.73.69.92.87
Email : info@despratsaintverny.vin