

  
FUSION



**Cépage** : Chardonnay  
**Terroir** : Argilo-calcaire et éboulis volcaniques  
**Couleur** : Blanc



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



**Vinification** : Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée



**Notes de dégustation :**

Robe : Jaune clair aux reflets anisés

Nez : Fruité, aux arômes de poires et de fruits à chair blanche

Bouche : intense et équilibrée, toute en fraîcheur



**Accords** : Apéritifs, fruits de mer, encornets frits, salade d'endive aux noix, tarte aux fruits



**Garde** : 1 à 3 ans

**Servir** entre 8° et 10°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)