


MAGMA



Cépage : Gamay
Terroir : Basalte dur
Couleur : Rouge



Viticulture : Gamay centenaire situé sur les coteaux de Gergovie à très petit rendements



Vinification : Vinification longue et élevage en fût de chêne pendant une durée de 12 à 15 mois



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense aux reflets grenat

Nez : fruits noirs, crème de cassis, de mûres, chocolat noir, poivre, boisé bien fondu

Bouche : souple, arômes de griottes à l'alcool, final frais et mentholé avec une remarquable longueur



Accords :

Magret de canard, une viande rouge autant brut qu'en sauce, gibier



Garde : 4 à 8 ans

Servir entre 18° et 20°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