


ERUPTION



Cépage : Chardonnay Muscaté

Terroir : Argilo-calcaire

Couleur : Blanc



Viticulture :

Vignes cultivées sur la commune de Dallet à Vertaizon



Vinification : Pressurage à l'abri d'oxygène, puis fermentation à basse température en cuve inox



Notes de dégustation :

Robe : jaune clair aux reflets vert anis

Nez : frais et fruité, avec des arômes de bonbon anglais et un final de banane mûres

Bouche : riche et florale, laissant des notes typiques du muscat sec



Accords : Apéritifs, viandes de volaille, plats asiatiques, fromage à pâte persillée



Garde : 2 à 4 ans

Servir entre 12° et 14°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