



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



Viticulture : Vignes situées au pied du Château surplombant la commune de Chalus au sud d'Issoire



Vinification :
Elevé en fût de chêne pendant une durée de 10 mois



Notes de dégustation :

Robe : jaune intense aux reflets dorés
Nez : fruité et floral aux arômes de pêche et aux notes beurrées
Bouche : fruitée, enveloppante, tout en rondeur, avec des notes boisées



Accords : Gratin de fruits de mer, belles pièces de volailles en sauce, glace à la vanille



Garde : 6 à 8 ans
Servir entre 10° et 12°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