


MAGMA



Cépage : Pinot Noir
Terroir : Argilo-Calcaire
Couleur : Rouge



Viticulture : Sélection de nos plus belles parcelles de Pinot Noir sur les terres Auvergnates



Vinification :
Elevage en fut de chêne pendant 13 mois



Notes de dégustation :
Robe : Pourpre foncé
Nez : Arômes de griotte et de fruits confits. Le boisé s'exprime à travers des arômes de torréfaction et des arômes chocolatés
Bouche : Riche en tanin élégant et persistant avec des notes de fruits rouges confits



Accords :
Repas d'exceptions, viandes en sauce, fromages, chapons



Garde : Vin de garde, de 7 à 9 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