


ERUPTION



Cépage : Gamay
Terroir : Basaltique
Couleur : Rouge



Viticulture : Sélection de parcelles de vieilles vignes situées 348 mètres d'altitude



Vinification : Macération de 18 à 20 jour et élevage en cuve durant 9 mois



Notes de dégustation :

Robe : rubis intense et brillant

Nez : fruits rouges gourmands, mûres confites accompagnés d'une pointe de cannelle

Bouche : fruitée, enveloppante, très équilibrée, l'expression même du Gamay



Accords :

Spaghetti bolognaise, veau, tarte aux figues



Garde : 2 à 7 ans

Servir entre 14° et 16°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