



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture : Sélection de nos plus belles parcelles de Chardonnay situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification :
Elevé pendant 12 mois en fût de chêne puis vieillissement pendant 6 mois dans un buron cantalien à 1200 mètres d'altitude



Notes de dégustation :
Robe : jaune brillant aux reflets dorés
Nez : frais et mentholé aux arômes de poires
Bouche : équilibrée et ronde avec une persistance aromatique tout en fraîcheur



Accords :
Saumon en papillote, Saint-Jacques, viande blanche en sauce



Garde : 2 à 6 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