



**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