



Cépages : Gamay et Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Couleur : Rouge



Viticulture :

Vieilles vignes aux rendements modérés



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 : pourpre foncé aux reflets grenats

Nez : puissant, mélange floral, griotte à l'alcool

Bouche : généreuse et puissante aux arômes de griotte et de chocolat, très belle longueur



Accords : Bœuf grillé, pot-au-feu, hachis parmentier de canard, plateaux de fromages



Garde : 4 à 8 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