


ERUPTION



Cépage : Pinot Gris
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture : Assemblage de nos parcelles de Pinot Gris en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification : Fermentation à basse en température en cuve inox, élevé sur lies fines



Notes de dégustation :

Robe : jaune aux reflets dorés

Nez : très floral avec de légères notes d'abricots et de fruits jaunes

Bouche : généreuse, avec la même aromatique et une belle longueur



Accords :

Poularde aux champignons, plats indiens, sushis



Garde : 2 à 5 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