


FUSION



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture :
Assemblage de parcelles situées en plein cœur du Val de Loire



Vinification :
Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée



Notes de dégustation :
Robe : jaune pâle, au reflets dorés
Nez : très expressif, arômes de pêches et de fleur blanche
Bouche : fraîche, avec une belle rondeur et des arômes de fruits à chair blanche



Accords :
Apéritifs, salade d'été, dorade grillée



Garde : 1 à 3 ans
Servir entre 10°C et 12°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