


MAGMA



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Basaltique et calcaire
Couleur : Rouge



Viticulture : Assemblage de parcelles situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification : Elevé en fût de chêne pendant 12 mois



Notes de dégustation :

Robe : pourpre foncée aux reflets grenat
Nez : fruits rouges mûrs avec une pointe fumée
Bouche : arôme de mûres et de cerise, tanins fins, tout en longueur sur le chocolat noir



Accords : Côtes de bœuf braisée, chevreuil en sauce, fromages bien affinés



Garde : 5 à 7 ans

Servir entre 18° et 20°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