


ERUPTION



Cépage : Chardonnay
Terroir : Volcanique
Couleur : Blanc



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



Vinification :
Pressurage direct et fermentation en cuve inox sur lies fines



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle aux reflets verts
Nez : frais avec des notes de fleurs blanches et de poires
Bouche : vive et fruité, aux arômes d'agrumes, de poires et de citron



Accords :

Poisson, crustacés, apéritif, fromage de chèvre ou de brebis



Garde : 2 à 5 ans

Servir entre 12° et 14°C

Siege Social

Z.A de Barges
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