



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Volcanique
Couleur : Rosé



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



Vinification : Pressurage direct avec fermentation à basse température (16°C) en cuve thermorégulée



Notes de dégustation :

Robe : rose pâle
Nez : fruité avec des arômes de petits fruits rouges
Bouche : équilibrée et vive, avec un final tendu



Accords : repas d'été, viandes blanches, salade de fruits



Garde : 1 à 2 ans

Servir à 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