


ERUPTION



Cépages : 70% Gamay et 30% Pinot Noir
Terroir : Volcanique (Basalte et Pouzzolane)
Couleur : Rosé



Viticulture : Parcelles historiques qui sont restés peu ou prou les mêmes depuis l'époque féodale, près du Puy de Corent



Vinification : Vinifier en cuve inox thermorégulée, collage et embouteillage précoce



Notes de dégustation :

Robe : Beau rose pale aux reflets de marbre rosé
Nez : frais, avec des arômes de pamplemousse et de bonbons anglais
Bouche : ample et fruitée, au final minéral



Accords :

Couscous, apéritifs, salades estivales, poissons à la plancha



Garde : 1 à 3 ans

Servir entre 10° 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