

  
MAGMA



**Cépage :** Syrah  
**Terroir :** Volcanique  
**Couleur :** Rouge



**Viticulture :** Sélection de parcelles de Syrah située sur le 45<sup>ème</sup> parallèle, latitude idéale pour la vigne



**Vinification** en cuve inox thermorégulées puis élevage en barrique de 225 litres durant 12 mois



**Notes de dégustation :**

Robe : rouge pourpre, grenat  
Nez : fruits rouges, cassis avec des notes épicées (poivre)  
Bouche : Ample, charnu, bien structurée avec un bel équilibre. Un final minéral, légèrement mentholée



**Accords :**

Gibiers, viandes rouges, Côtes de Bœuf, Grillades, Desserts Chocolatés



**Garde :** 4 à 5 ans

**Servir entre 14° et 16°C**

Siege Social

Z.A de Bargues  
15130 SANSAC DE MARMIESSE  
Tel : 04.71.48.25.16  
Email : [contact@despratsaintverny.vin](mailto:contact@despratsaintverny.vin)

Site de Production

2, Route d'Issoire  
63960 VEYRE MONTON  
Tel : 04.73.69.92.87  
Email : [info@despratsaintverny.vin](mailto:info@despratsaintverny.vin)