



Partenariat avec l'artiste peintre Francois Grosliere pour la réalisation de l'étiquette



Cépage : Tendre Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



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



Vinification : Fermentation spontanée avec levures indigènes en cuve inox thermorégulées. Arrêt de fermentation naturel laissant quelques sucres résiduels. Fermentation malolactique et élevage sur lies fines



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle, limpide et brillant

Nez : Très expressif sur les fruit exotiques, notes de litchi et fruits de la passion, nez fin et élégant

Bouche : Gourmande et ronde, tendre chardonnay sur les fruits frais, fruits exotiques. Bel équilibre. Fin de bouche sur la fraîcheur



Accords :

Apéritifs, fromages de chèvre frais, volaille fermière sauce crémée, poulet Tandoori, cuisines du monde, brochette Yakitori



Garde : 2 à 5 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