



Cépage : Pinot Gris & Chardonnay

Terroir : Argilo -calcaire

Couleur : Blanc



Viticulture : Issu majoritairement de nos 4ha de vignes de Pinot Gris. Sélection parcellaire de Pinot Gris et de chardonnay, situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification : Fermentation à basse température (16°C) en cuve inox thermorégulée



Notes de dégustation :

Robe : Intense, jaune aux reflets dorés

Nez : Nez intense et complexe, notes d'Aubépine et d'Abricot

Bouche : Gourmand, premier nez de prune blanche et fin de bouche sur des notes briochées



Accords : Apéritifs, fromages de chèvre, Bleu d'Auvergne, Poissons en sauce, volailles



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