

# UN GRAND VIN VOLCANIQUE D'Auvergne

BASALTE,  
POUZZOLANE,  
PÉPÉRITES ET  
PIERRES PONCES

La Légendaire est un vin exceptionnel, issu de parcelles d'influence volcanique, qui donnent une grande variété de sols : basalte, pouzzolane, pépérîtes et pierres ponces. Un terroir auvergnat qui se combine aux argilo-calcaires, aux argiles vertes ou encore aux marnes du kimméridgien. Le rendement des vignes de gamay et de chardonnay est strictement maîtrisé et n'excède pas 30 Hl/Ha. Les raisins bénéficient d'un climat idéal, continental, froid en hiver et relativement chaud et sec en été et des effets de foehn créés par la présence de la chaîne des Puys à l'ouest et les Monts du Forez à l'Est.

Vieilli 12 mois en fûts, ce grand Côtes d'Auvergne est ensuite hiverné pendant six mois dans les caves fraîches et préservées d'un buron cantalien.

La Légendaire s'éveille au printemps offrant lors de la fameuse « Sortie » une dégustation d'exception. Une expérience qui reste unique au monde !



## LA LÉGENDAIRE

### ROUGE

**Cépages :** Pinot noir 40% -  
Gamay d'Auvergne 60%

**Notes de dégustation :**

Ce superbe mariage du Pinot Noir et du Gamay d'Auvergne offre une robe profonde, pourpre.

Le nez est étonnant et complexe, finement boisé, avec des notes de fruits rouges des bois, d'épices douces et d'humus, ainsi que de généreuses et puissantes saveurs de griotte et de chocolat.

Une belle bouche énergique et fondue, virile et suave, toute en finesse et élégance, couronne ce savoureux moment.

**Accords mets & vin :**

grillades de boeuf, pot-au-feu, parmentier de canard, Cantal Entre-Deux ou Vieux.

### BLANC

**Cépage :** Chardonnay

**Notes de dégustation :**

Ce 100% Chardonnay illumine le verre avec sa robe claire et brillante, aux légers reflets dorés. Le nez est riche et intense, avec des notes beurrées toastées, sur des accords gourmands de pêche de vigne, poire, fruits secs et épices douces. Une jolie bouche fraîche et charnue, généreuse et espiègle, frivole et élégante, conclue cette remarquable harmonie. La Légendaire blanc propose un équilibre et une rondeur accompagnés d'une belle persistance aromatique toute en fraîcheur.

**Accords mets & vin :** saumon en papillote, noix de Saint-Jacques, viande blanche en sauce, plateau de fromages Auvergnats (Cantal, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Salers)