


ERUPTION



Cépage : 100% Pinot noir
Terroir : Basalte et argilo-calcaire
Couleur : Rouge



Viticulture : Conventiionnelle



Vinification : Traditionnelle, élevage en cuve en béton



Notes de dégustation :

Robe : rubis intense

Nez : intenses arômes de petits fruits noirs, mûres

Bouche : attaque souple, tannin fondu, bonne longueur en final, ample et équilibrée



Accords :

Viandes rouges, grillées, fromages affinés



Garde : 4 à 5 ans

Servir entre 16° et 18°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