

ROUGE



## GAMAY 348

AOP Côtes d'Auvergne



Cépages : Gamay  
Terroir : Basaltique  
Couleur : Rouge



Viticulture :  
Sélection de parcelles de vieilles vignes  
situées 348 mètres d'altitude.



Vinification :  
Macération de 18 à 20 jour et élevage  
en cuve durant 9 mois.



Notes de dégustation :  
Robe : rubis intense et brillant.  
Nez : fruits rouges gourmands, mûres  
confites accompagnés d'une pointe de  
cannelle.  
Bouche : fruitée, enveloppante, très  
équilibrée, l'expression même du Gamay.



Accords :  
Spaghetti bolognaise, veau, tarte aux  
figes.



Garde : 2 à 7 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)

RED



## GAMAY 348

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Gamay  
Terroir : Basalt  
Style : Red



Wine-Growing :  
Harvested from old vines located at an altitude of 348 metres.



Wine-Making :  
Maceration from 18 to 20 days and then aged in vat for 9 months.



Tasting Notes :  
Colour : deep and bright ruby.  
Nose : red fruits, candied blackberries with a touch of cinnamon.  
Mouthfeel : fruity, full-bodied, nice balanced, and which perfectly represents the Gamay aromas.



Wine-Pairing :  
Spaghetti bolognese, veal, fig pie.



Ageing : 2 to 7 years.  
To be served between 14° and 16°C.

### Siege Social

Z.A de Barges - 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)

