

BLANC



CHARDONNAY 809

AOP Côtes d'Auvergne



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



Viticulture :
Vignes cultivées sur la commune de
Dallet à Vertaizon.



Vinification :
Pressurage à l'abri de l'oxygène.
Fermentation à basse température en
cuve inox.



Notes de dégustation :
Robe : jaune clair aux reflets vert anis.
Nez : frais et fruité, avec des arômes de
fruit de la passion et d'ananas.
Bouche : riche et florale, laissant des
notes typiques du muscat sec.



Accords :
Apéritifs, plats asiatiques, fromages à
pâte persillée.



Garde : 2 à 4 ans.
Servir entre 12° et 14°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

WHITE



CHARDONNAY 809

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Chardonnay Muscaté
Terroir : Clay and Limestone
Style : White



Wine-Growing :
Vineyards located between Dallet and Vertaizon.



Wine-Making :
Pressing sheltered from oxygen,
fermentation at low temperature in
stainless steel vats



Tasting Notes :
Colour : bright yellow, lime-green hues.
Nose : fresh and fruity, with sweets
aromas and a finish with ripe bananas
aromas.
Mouthfeel : generous and floral, with
typical dry muscat aromas.



Wine-Pairing :
Aperitif (pre-dinner drinks), poultry,
Asiatic food, blu-veined cheese.



Ageing : 2 à 4 years.
To be served between 12° and 14°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