

ROUGE



BASALTE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépage : Gamay
Terroir : Basalte dur
Couleur : Rouge



Viticulture :
Gamay centenaire situé sur les coteaux de Gergovie.



Vinification :
Macération longue et élevage en fût de chêne pendant 12 à 15 mois.



Notes de dégustation :
Robe : rouge intense aux reflets grenat.
Nez : fruits noirs, crème de cassis, mûres, chocolat noir, poivre, boisé bien fondu.
Bouche : souple aux arômes de griottes à l'alcool, final frais et mentholé avec une remarquable longueur.



Accords :
Magret de canard, une viande rouge autant brut qu'en sauce, gibiers.



Garde : 4 à 8 ans.
Servir entre 18° et 20°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

RED



BASALTE

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Gamay
Terroir : Basalt
Style : Red



Wine-Growing :
Low yield of century-old Gamay,
growing on the hillside of Gergovie.



Wine-Making :
Long vinification followed by a 12 to 15
months ageing in oak barrel.



Tasting Notes :
Colour : intense red with garnet hues.
Nose : ripe black fruit notes, blackcurrant liqueur,
dark chocolate, pepper and a soft woddy aroma.
Mouthfeel : supple, aromas of morello cherry
steeped in alcohol. Long, fresh and minted finish.



Wine-Pairing :
Duck breast fillet, red meats, wild meats.



Ageing : 4 to 8 years.
To be served between 18° and 20°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