

BLANC



LES POIRES

IGP Puy de Dôme



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire et éboulis volcaniques
Couleur : Blanc



Viticulture :
Issue d'un assemblage de nos parcelles
situées en plein cœur des volcans
d'Auvergne.



Vinification :
Fermentation à basse température en
cuve inox thermorégulée.



Notes de dégustation :
Robe : jaune clair aux reflets anisés.
Nez : fruité, aux arômes de poires et de
fruits à chair blanche.
Bouche : intense et équilibrée, tout en
fraîcheur.



Accords :
Apéritifs, fruits de mer, encornets frits,
salade d'endives aux noix, tarte aux fruits.



Garde : 1 à 3 ans.
Servir entre 8° et 10°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



LES POIRES

IGP Puy de Dôme



Grape Variety : Chardonnay
Terroir : Clay, Limestone and volcanic scree
Style : White



Wine-Growing :
Blend of our plots in the middle of the
Auvergne volcanoes.



Wine-Making :
Fermentation in temperature controlled
stainless steel vat.



Tasting Notes :
Colour : medium yellow with aniseeds
hues.
Nose : fruity with pear and white flesh
fruits aromas.
Mouthfeel : fresh, intense and balanced.



Wine-Pairing :
Aperitif (pre-dinner drinks), seafood, fry
squid, endive and nut salad, fruits pie.



Ageing : 1 to 3 years.
To be served between 8° and 10°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

