

ROUGE



L'IMPROMPTU

AOP Côtes d'Auvergne



Cépages : Gamay
Terroir : Basaltique
Couleur : Rouge



Viticulture :
Sélection de parcelles de vieilles
vignes.



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



Notes de dégustation :
Robe : rubis intense et brillant.
Nez : arômes de fruits rouges gourmands,
de 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

Site de Production

2, Route d'Issoire - 63960 VEYRE MONTON
Tel : 04.73.69.92.87
Email : info@despratsaintverny.vin



RED



L'IMPROMPTU

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Gamay
Terroir : Basalt
Style : Red



Wine-Growing :
Plots' selection of aged vines.



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 pies.



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

