

BLANC



TERRE & LAVE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépage : Chardonnay
Terroir : Volcanique
Couleur : Blanc



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



Vinification :
Pressurage direct et fermentation en
cuve inox sur lies fines.



Notes de dégustation :
Robe : jaune pâle aux reflets verts.
Nez : frais avec des notes de fleurs
blanches et de poires.
Bouche : vive et fruitée, aux arômes
d'agrumes, de poires et de citrons.



Accords :
Poisson, crustacés, apéritif, fromages de
chèvre ou de brebis.



Garde : 2 à 5 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



TERRE & LAVE

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Chardonnay
Terroir : Volcanic
Style : White



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



Wine-Making :
Direct pressing and aged on fine lees in
stainless steel vats.



Tasting Notes :
Colour : yellow, green hues.
Nose : fresh with white flowers and pears
aromas.
Mouthfeel : fruity with citrus and pears
aromas.



Wine-Pairing :
Fish, seafood, aperitif (pre-dinner drinks),
goat's or sheep's cheese.



Ageing : 2 to 5 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