

BLANC



## CHÂTEAU CHALUS

AOP Côtes d'Auvergne



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



Viticulture :  
Vignes situées au pied du Château  
surplombant la commune de Chalus au  
sud d'Issoire.



Vinification :  
Elevé en fût de chêne pendant une  
durée de 10 mois.



Notes de dégustation :  
Robe : jaune intense aux reflets dorés.  
Nez : fruité et floral aux arômes de pêche  
et aux notes beurrées.  
Bouche : fruitée, enveloppante, tout en  
rondeur, avec des notes boisées.



Accords :  
Gratin de fruits de mer, belles pièces de  
volailles en sauce, glace à la vanille.



Garde : 6 à 8 ans.  
Servir entre 10° et 12°C.

### Siege Social

Z.A de Bargues - 15130 SANSAC DE MARMIESSE  
Tel : 04.71.48.25.16  
Email : [contact@despratsaintverny.vin](mailto:contact@despratsaintverny.vin)

### Site de Production

2, Route d'Issoire - 63960 VEYRE MONTON  
Tel : 04.73.69.92.87  
Email : [info@despratsaintverny.vin](mailto:info@despratsaintverny.vin)



WHITE



## CHÂTEAU CHALUS

AOP Côtes d'Auvergne



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



Wine-Growing :  
Vineyard located at the bottom of a castle overhanging the town of Chalus, south from Issoire.



Wine-Making :  
Vinified and aged in oak barrel for 10 months.



Tasting Notes :  
Colour : intense yellow, gold hues.  
Nose : fruity and floral, with peach aromas and buttered notes.  
Mouthfeel : fruity, full bodied, with woody notes.



Wine-Pairing :  
Seafood, poultry in sauce, vanilla ice-cream.



Ageing : 6 to 8 years.  
To be served between 10° and 12°C.

### Siege Social

Z.A de Barges - 15130 SANSAC DE MARMIESSE  
Tel : 04.71.48.25.16  
Email : [contact@despratsaintverny.vin](mailto:contact@despratsaintverny.vin)



### Site de Production

2, Route d'Issoire - 63960 VEYRE MONTON  
Tel : 04.73.69.92.87  
Email : [info@despratsaintverny.vin](mailto:info@despratsaintverny.vin)