

BLANC



LA LEGENDAIRE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture :
Sélection de nos plus belles parcelles
de Chardonnay situées en plein cœur
des volcans d'Auvergne.



Vinification :
Elevé pendant 12 mois en fût de chêne puis
vieillissement pendant 6 mois dans un buron
cantalien à 1 200 mètres d'altitude.



Notes de dégustation :
Robe : jaune brillant aux reflets dorés.
Nez : frais et mentholé aux arômes de poires.
Bouche : équilibrée et ronde avec une
persistance aromatique tout en fraîcheur.



Accords :
Saumon en papillote, Saint-Jacques,
viandes blanches en sauce.



Garde : 2 à 6 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



LA LEGENDAIRE

AOP Côtes d'Auvergne



Grape variety : Chardonnay
Terroir : Clay and Limestone
Style : White



Wine-Growing :
Harvested from our best Chardonnay plots located in the middle of the Auvergne volcanoes.



Wine-Making :
Aged in oak barrels for 12 months and bonnified for 6 months in an ancient farmer house in Cantal on a 1 200 metres high mountain.



Tasting Notes :
Colour : bright yellow, gold hues.
Nose : fresh, minted, pear aromas.
Mouthfeel : balanced, aromatic and fresh.



Wine-Pairing :
Salmon, scallop, white meats in sauce.



Ageing : 2 to 6 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