

ROUGE



LA LEGENDAIRE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Argilo-Calcaire
Couleur : Rouge



Viticulture :
Vieilles vignes aux rendements modérés.



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 : pourpre foncé aux reflets grenats.
Nez : puissant, mélange floral, griotte à l'alcool.
Bouche : généreuse et puissante aux arômes de griotte et de chocolat, très belle longueur.



Accords :
Bœuf grillé, pot-au-feu, hachis parmentier de canard, plateaux de fromages.



Garde : 4 à 8 ans.
Servir entre 16° et 18°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



LA LEGENDAIRE

AOC Côtes d'Auvergne



Grape varieties : Blend of Gamay and Pinot Noir
Terroir : Clay and limestone
Style : Red



Wine-Growing :
Moderated yield of old vines.



Wine-Making :
Aged in oak barrels for 12 months and
bottled for 6 months in an ancient
farmer house in Cantal on a 1200
meters high mountain.



Tasting Notes :
Colour : deep purple, garnet hues.
Nose : powerful, floral puissant, morello
cherry steeped in alcohol.
Mouthfeel : generous, powerful, morello
cherry and chocolate aromas, nice length.



Wine-pairing :
Roast beef, beef stew, duck cottage pie,
cheese.



Ageing : 4 to 8 years.
To be served between 16° and 18°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

