

BLANC



PRIVILEGE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture :
Issue de vieilles vignes de Chardonnay
situées en plein cœur des volcans
d'Auvergne.



Vinification :
Elevé pendant 10 mois en fût de chêne.



Notes de dégustation :
Robe : soutenue avec de beaux reflets
dorés.
Nez : aux arômes d'abricots, de pain
d'épice et des notes beurrées.
Bouche : enveloppante, très aromatique,
belle longueur.



Accords :
Risotto, blanquette de veau, poularde.



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



PRIVILEGE

AOP Côtes d'Auvergne



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



Wine-Growing :
Harvested from old vines of
Chardonnay in the middle of the
Auvergne volcanoes.



Wine-Making :
Aged in oak barrels for 10 months.



Tasting Notes :
Colour : deep gold.
Nose : apricot and gingerbread aromas
with buttered notes.
Mouthfeel : aromatic, full bodied, nice
length.



Wine-Pairing :
Risotto, blanquette of veal, fattened
chicken.



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