

ROUGE



PRIVILEGE

AOP Côtes d'Auvergne



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Basaltique et calcaire
Couleur : Rouge



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



Vinification :
Elevé en fût de chêne pendant 12 mois.



Notes de dégustation :
Robe : pourpre foncée aux reflets grenat.
Nez : fruits rouges mûrs avec une pointe fumée.
Bouche : arôme de mûres et de cerises, tanins
fins, tout en longueur sur le chocolat noir.



Accords :
Côtes de bœuf braisée, chevreuil en
sauce, fromages bien affinés.



Garde : 5 à 7 ans.
Servir entre 18° et 20°C.

Siege Social

Z.A de Barges - 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



PRIVILEGE

AOP Côtes d'Auvergne



Graape varieties : Gamay and Pinot Noir
Terroir : Basalt and Clay
Style : Red



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



Wine-Making :
Aged in oak barrels for 12 months.



Tasting Notes :
Colour : deep purple with garnet hues.
Nose : ripe red fruits with a hint of grilled aroma.
Mouthfeel : blackberry and cherry aromas,
delicate tannins, nice length with dark chocolate
aroma.



Wine-Pairing :
Braised beef, venison in sauce, mature
cheese.



Ageing : 5 to 7 years.
To be served between 18° and 20°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