

ROSE



7IEME CIEL AOC Côtes d'Auvergne



Cépage : Gamay
Terroir : Volcanique
Couleur : Rosé



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



Vinification :
Elevage sur lies fines en cuve inox.



Notes de dégustation :
Robe : rose pâle aux reflets de framboise.
Nez : fin et délicat, arômes de groseilles
et d'agrumes.
Bouche : gourmande et acidulée, au final
frais et minéral.



Accords :
Apéritifs, jambon de pays, grillades,
Cantal jeune.



Garde : 1 à 2 ans.
Servir entre 8° et 10°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



ROSE



7^{IE}ME CIEL AOC Côtes d'Auvergne



Grape variety : Gamay
Terroir : Volcanic
Style : Rose



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



Wine-Making :
Fermentation in stainless steel vat.



Tasting Notes :
Colour : medium pink.
Nose : delicate, with redcurrent and citrus
aromas.
Mouthfeel : fresh and mineral.



Wine-Pairing :
Aperitif (pre-dinner drinks), country ham,
grilled food, young Cantel (cheese).



Ageing : 1 to 2 years.
To be served between 8° and 10°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

