

ROUGE



LE TRACTEUR BLEU GAMAY IGP Puy de Dôme



Cépage : Gamay
Terroir : Volcanique
Couleur : Rouge, un gamay gourmand et élégant



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



Vinification :
Vinification traditionnelle, avec une courte macération pour privilégier le fruit. Cuve inox thermorégulée.



Notes de dégustation :
Robe : rouge brillant, intense.
Nez : nez gourmand, note de petites baies rouge, fruits des bois.
Bouche : vin frais et léger. Notes de fruits rouges, de framboises et de groseilles.



Accords :
Accompagne idéalement un apéritif, une planche de charcuterie, une assiette de spaghetti bolognaises ou une viande grillée



Garde : 2 à 4 ans.
Servir entre 14° et 16°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



LE TRACTEUR BLEU GAMAY IGP Puy de Dôme



Grape variety : Gamay
Terroir : Volcanic
Style : Red, a gourmet and elegant Gamay



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



Wine-Making :
Traditional vinification, short maceration to favour the fruit. Stainless steel tank.



Tasting Notes :
Colour : intense red, brilliant.
Nose : greedy nose on the red fruit.
Mouthfeel : fresh and light red wine.
Notes of red berries, raspberry, currant.



Wine-Pairing :
Ideally accompanied by an aperitif, a charcuterie board, a spaghetti dish with Bolognese sauce of delicious grilled meats.



Ageing : 2 to 4 years.
To be served between 14° and 16°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

