

ROUGE



LE TRACTEUR BLEU PINOT NOIR VDF Vin de France



Cépage : Pinot Noir
Terroir : Volcanique
Couleur : Rouge



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 : explosion de petites baies rouges,
griotte et cassis.
Bouche : ample, soyeuse, gourmande et
fraîche. Notes de cerises. Finale veloutée.



Accords :
Accompagne idéalement un apéritif, une
planche de charcuterie, une assiette de
spaghetti bolognaises, une pizza ou un
dessert au chocolat noir.



Garde : 2 à 4 ans.
Servir entre 12° 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 PINOT NOIR VDF Vin de France



Grape Variety : Pinot Noir
Terroir : Volcanic
Style : Red



Wine-Growing :
Blending of our plots located in the heart of the Auvergne volcanoes.



Wine-Making :
Traditional vinification, with a short maceration to favor the fruit.
Temperature-controlled stainless steel tank.



Tasting Notes :
Colour : bright red, intense.
Nose: explosion of small red berries, morello cherry and blackcurrant.
Mouthfeel : full-bodied, silky, delicious and fresh. Notes of cherries. Velvet finish.



Wine-Pairing :
Ideally accompanies an aperitif, a cold meats board, a plate of spaghetti bolognese, a pizza or a dark chocolate dessert.



Ageing: 2 to 4 years.
To be served between 12° and 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

