

BLANC



LA FILLE DES VIGNES

VDF Vin de France

Partenariat avec l'artiste peintre François Grosliere pour la réalisation de l'étiquette



Cépage : Tendre Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



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



Vinification :
Fermentation spontanée avec des levures indigènes en cuve inox thermorégulées. Arrêt de fermentation naturel laissant quelques sucres résiduels. Fermentation malolactique et élevage sur lies fines.



Notes de dégustation :
Robe : jaune pâle, limpide et brillant.
Nez : très expressif sur les fruits exotiques, notes de litchi et fruits de la passion, nez fin et élégant.
Bouche : gourmande et ronde, tendre chardonnay sur les fruits frais, fruits exotiques. Bel équilibre. Fin de bouche sur la fraîcheur.



Accords :
Apéritifs, fromages de chèvre frais, volaille fermière sauce crémée, poulet Tandoori, cuisines du monde, brochettes Yakitori.



Garde : 2 à 5 ans.
Servir entre 10° et 12°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



LA FILLE DES VIGNES

VDF Vin de France

Partnership with the painter François Grosliere for the creation of the label



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



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



Wine-Making :
Spontaneous fermentation with native yeasts in stainless steel temperature controlled vats. Natural fermentation stop leaving some residuals sugar. Malolactic fermentation and aging on fine lees.



Tasting Notes :
Colour : yellow, clear and shiny.
Nose : very expressive on exotic fruits, lychee's and passion fruits' notes. Fine and elegant.
Mouthfeel : gourmet and round. Tender Chardonnay on fresh and exotic fruits. Nice balance. Finish on freshness.



Wine-Pairing :
Aperitifs, fresh goat cheese, poultry with creamy sauce, Tandoori's chicken, Yakitori skewers.



Ageing : 2 to 5 years.
To be served between 10° and 12°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

