


ERUPTION



Cépages : Gamay (dominant) et Pinot Noir
Terroir : Argilo calcaire et pépérites basaltiques
Couleur : Rouge



Viticulture : Agriculture en terra Vitis. Parcelle basaltique représentative de l'appellation vin d'Auvergne. Parcelles en coteaux, altitude d'environ



Vinification : La vendanges est agrappée puis foulée. Vinification en cuve Inox, cuvaison d'un moins trois semaines.



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense aux reflets pourpres
Nez : intense et complexe aux arômes de fruits mûrs et d'épices
Bouche : dense et persistante, elle s'exprime sur les fruits noirs confiturés



Accords : Gratin de crozets, saucisses grillées, dense et persistante s'exprime sur les fruits noirs confiturés



Garde : 2 à 7 ans

Servir entre 14° et 16°C

Siege Social

Z.A de Bargues
15130 SANSAC DE MARMIESE
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