



**Cépages :** Chardonnay  
**Terroir :** Argilo calcaire avec éboulis volcaniques  
**Couleur :** Blanc



**Viticulture :** Sélection parcellaire de Chardonnay



**Vinification :** Elevage en fût de chêne pendant 12 mois



**Notes de dégustation :**

Robe : beau jaune or  
Nez : intense de fruits blancs aux accents de tabac blond  
Bouche : palais souple et soyeux, animé par un fruité persistant et par une finale fraîche et délicatement boisée



**Accords :** feuilleté de riz de veau, pâtes à la carbonara, cochon de lait



**Garde :** 6 à 8 ans  
**Servir entre 10° et 12°C**

**Siege Social**

Z.A de Bargues  
15130 SANSAC DE MARMIESE  
Tel : 04.71.48.25.16

Email : [contact@despratsaintverny.vin](mailto:contact@despratsaintverny.vin)

**Site de Production**

2, Route d'Issoire  
63960 VEYRE MONTON  
Tel : 04.73.69.92.87

Email : [info@despratsaintverny.vin](mailto:info@despratsaintverny.vin)