

  
FUSION



**Cépage :** Pinot Noir  
**Terroir :** Argilo-calcaire  
**Couleur :** Rouge



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



**Vinification :** Vinification traditionnelle avec une macération de 20 jours



**Notes de dégustation :**

Robe : Grenat aux reflets cerises

Nez : Intense et fruité, arômes de griottes et des notes de caramel blond

Bouche : Charnue et aromatique, arômes de fruits rouges et de fraises



**Accords :** Brochette d'agneaux, cailles, dessert chocolaté



**Garde :** 1 à 4 ans

**Servir entre 16° et 18°C**

**Siege Social**

Z.A de Bargues  
15130 SANSAC DE MARMIESSE  
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)