


MAGMA



Cépage : Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Couleur : Blanc



Viticulture : Issue de vieilles vignes de Chardonnay situées en plein cœur des volcans d'Auvergne



Vinification :
Elevé pendant 10 mois en fût de chêne



Notes de dégustation :

Robe : soutenue avec de beaux reflets dorés
Nez : aux arômes d'abricots, de pains d'épice et des notes beurrées
Bouche : enveloppante, très aromatique, belle longueur



Accords : Risotto, blanquette de veau, poularde



Garde : 2 à 6 ans

Servir entre 12° et 14°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