

ROSE



VACHE SALERS

IGP Puy de Dôme



Cépages : Gamay et Pinot Noir
Terroir : Sol volcanique
Couleur : Rosé



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



Vinification :
Pressurage direct avec une fermentation à basse température (16°C) en cuve inox thermorégulée.



Notes de dégustation :
Robe : rose pâle aux reflets saumonés
Nez : fruité avec des arômes de petits fruits rouges.
Bouche : équilibrée et vive, avec un final tendu.



Accords :
Repas d'été, viandes blanches, salade niçoise, tartes aux fruits.



Garde : 1 à 2 ans.
Servir à 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

