

A LA CROISÉE DES GARDONS

IGP Cévennes – Blanc

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. A la croisée des Gardons assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3ème génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.

Géologie du sol :

Argiles avec des veines calcaires.

Encépagement :

Viognier

Âge des vignes :

Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuve.

Élevage :

En cuve inox et en fût de chêne.

TAV:

12.5% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

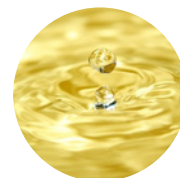
12-14°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune pâle, reflets paille/or.



Aspect olfactif :

Arômes frais et floraux.



Aspect gustatif :

Bouche fraîche et ample. Arômes de tilleul et de noisette. Finale fraîche.



Accords mets et vins :

Vin de repas, à associer à des pièces nobles, fromages et dessert mandarine.



2024



2024

PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

