

LEYROLE

IGP Cévennes

Issue de parcelles de Chardonnay cultivées avec une attention d'orfèvre, la cuvée Leyrole est le fruit d'un véritable "jardin de vignes". Ici, chaque grappe fait l'objet d'un soin particulier pour exprimer toute la finesse du terroir de la Cave Saint-Maurice. Un vin de gastronome, né de la passion du raisin et du plaisir de la vinification.

Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Chardonnay

Âge des vignes :

20 à 50 ans.

Vinification :

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

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

13% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

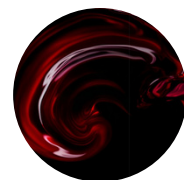
12-14°.

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.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

