

PARADIGME

IGP Cévennes – Rouge

Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Merlot

Âge des vignes :

20 ans.

Vinification :

Égrappage. Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Aucun sulfites ajoutés.

Élevage :

Élevage très court en cuve inox.

TAV:

14% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

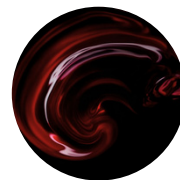
16°.

Durée de conservation :

2 ans.

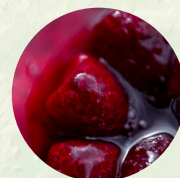
Aspect visuel :

Robe profonde violine, reflets aubergines.



Aspect olfactif :

Nez intense de coulis de fruits rouges.



Aspect gustatif :

Croquant et rond.
Arômes de cerises fraîches.



Accords mets et vins :

Tataki de thon rouge, apéritif avec tapas.



2026



2022

PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

